外ヶ浜町
学校給食調理業務の手引き

平成２３年１０月

外ヶ浜町教育委員会

もくじ

1 給食従事者の健康・衛生管理 ‥‥P2
- 1．服　装
- 2．作業従事の際の注意
- 3．手洗い
- 4．手指に切り傷等のある場合
- 5．手　袋

2 給食施設・設備の衛生管理 ‥‥P8
- 1．給食施設全般
- 2．除菌マットの取り扱い
- 3．調理場内全般の衛生管理
- 4．給食従事者専用便所
- 5．調理機器、器具類の衛生区分
  （まな板、包丁、ざる、ボール等）

3 食品の品質管理　‥‥P11
- 1．食材の納入
- 2．食材の検収
- 3．食　品
- 4．食材等に異常があった場合

4 調理作業の流れと衛生管理 ‥‥P15
- 1．作業の指示
- 2．作業開始前
- 3．使用水の安全、衛生管理
- 4．調理作業工程
- 5．異常を発見した場合
- 6．調理作業の注意
- 7．主な食品の取り扱い等
- 8．下処理作業
- 9．切　裁
- 10．加熱調理
- 11．和え物
- 12．調　味
- 13．仕上げ
- 14．配　缶
- 15．運搬、配膳、下膳
- 16．保存食
- 17．検　食

5 洗浄・消毒・保管作業等の衛生管理‥P31
- 1．洗浄剤、消毒用薬剤の使用
- 2．洗浄、消毒、保管作業等の衛生管理

6 機械・器具類等の取り扱い‥‥P35
- 1．中心温度計
- 2．非接触型表面温度計
- 3．冷蔵庫、冷凍庫
- 4．最高最低温度計
- 5．包丁、まな板消毒保管庫
- 6．乾燥消毒保管庫
- 7．球根皮むき機、ピーラーカート
- 8．洗米機
- 9．移動式フードスライサー置き
  フードスライサー
- 10．ミキサー
- 11．炊飯器
- 12．フライヤー
- 13．ガス回転釜
- 14．スチームコンベクションオーブン
- 15．ブラストチラー
- 16．洗浄機
- 17．給水給湯栓
- 18．ホース及びジョイント
- 19．エアコン
- 20．換気扇
- 21．シンク、移動シンク
- 22．カウンター、盛り付け台、棚、戸棚等
- 23．調理台、移動作業台、運搬車、ラック等
- 24．調理器具類（ざる、ボール、バケツ、タライ、スパテラ、杓等）
- 25．包　丁
- 26．まな板
- 27．スポンジ、ナイロンタワシ等

7 食缶・食器・食器具類の取り扱い　‥P46
- 1．食缶
- 2．食器かご
- 3．強化磁器食器
- 4．食器具類（スプーン、はし、玉しゃくし、パンはさみ等）
- 5．トレイ

8 清　掃‥‥P48
- 1．ドア、床、内壁、排水溝、会所
- 2．清掃用具
- 3．グリストラップ

9 残菜およびごみ等の処理‥‥P49
- 1．ごみ置き場
- 2．リサイクルごみ
- 3．残菜の処理
- 4．ごみの処理

10 その他‥‥P50
- 1．衛生管理に関す点検、記録
- 2．付帯業務
- 3．定期的な業務

1　給食従事者の健康・衛生管理

どんなに新鮮な材料、衛生的な器具・容器を用いて食品の取り扱いをしたとしても、取り扱う従事者自身が健康かつ清潔でなければ、衛生管理が万全とはいえない。

給食従事者は学校給食業務に携わる者として、食生活を含めた日常生活全般において十分留意し、心身の健康・衛生に心がけ、給食業務にあたっては徹底した衛生管理のもとに作業を行うこと。

また、町や栄養教諭及び学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）の指示に従い業務管理者を通して調理業務を行うこととする。検討事項等ある場合は、町に申し出ること。

衛生管理マニュアルには最低限必要なことが書かれており、それ以上の衛生管理を行うことは言うまでもないことである。

１．服　装

清潔な身支度を整えて従事する。

(1) 調理衣

① 毎日洗濯した清潔なものを着用する。

② 調理衣に付いた髪の毛等は、ローラー式粘着テープ等で取り除いた後、下処理室、調理室に入室する。

③ 裾や袖などから中に着用しているものが出ないようにする。

④ ポケットに無用なものを入れない。

⑤ 調理衣のまま屋外に出ない。

(2) 帽　子

① 毎日清潔なものに交換し、毛髪一本もはみ出ないように被り、お互いに毛髪等がついていないかを確認しローラーをかけること。

② ただし、ヘアピンは使用してはならない。

(3) マスクは毎日清潔なものに交換して、始業時より着用する。必ず、口、鼻を覆うこと。

(4) エプロン

① ボタン付きのものは使用しない。

② 常に清潔に保つとともに、作業区分、用途別にそれぞれ専用のものを使用する。

③ 検収、下処理、洗浄、一部食材用には防水エプロンを、調理、配膳（下膳）等には布エプロンを使用する。エプロンは汚染度の低いものから毎日洗濯し、作業区分毎に洗い、乾燥機でしっかり乾燥させ、清潔なものを使用する。

④ エプロンの洗浄

a. 作業終了後、専用の洗濯機で洗濯する。または、指定シンク内で温湯が飛び散らないように丁寧に洗浄する。

b. 付着した汚れを落とし、洗剤を使用して洗浄する。
c. よくすすいだ後、次亜塩素酸ナトリウム溶液（次亜塩素酸ナトリウム溶液12%溶液を600倍に希釈して使用）に５分間以上浸漬する。
d. 水でよくすすいだ後、水気を十分切り早く乾燥させる。
e. 用途別に区別し、所定の場所に保管する。

⑤ エプロンの衛生区分

次表にしたがって作業区分ごとに専用のものを使用する。なお、防水エプロンは色の指定に従って色分けし、布エプロンはh～ｋの作業区分毎に色分けする。これは基本区分なので、作業内容等によって追加されることがある。保管の際は作業区分ごとに区分し、衛生管理に配慮すること。

防水エプロン	a. 検収作業 ―――→	白
	b. 野菜球根皮むき機の作業 c. 野菜・加工食品・乾物等	緑
	d. 卵の処理 e. 肉類・肉加工品の取り扱い f. 魚介類の取り扱い	赤
	g. 洗浄作業 ―――→	青
布エプロン	h. 調理作業（切裁、釜作業等） i. サラダ、果物 j. 配缶	

(5) 履　物

① 作業場所により、それぞれ専用のものを使用する。
② 調理作業は、調理シューズを使用する。
③ 靴箱には履きかえの区分別に入れ、区分交差しないようにする。
④ 定期的に洗って乾燥させ、清潔に保つ。
⑤ 準備室から各作業場所へ入る時は、消毒マットで靴裏をこすり消毒する。
⑥ 準備室には履物の衛生区分以外のものは置かない。
⑦ 履物の衛生区分

調理シューズ	a. 検収室 b. 下処理室 c. 食品庫（一足） d. 調理室 e. 洗浄室

⑧ 履物置き場は作業終了後、次亜塩素酸ナトリウム溶液（次亜塩素酸ナトリウム溶液12%溶液を 600倍に希釈して使用）を含ませたタオルで水拭きし、消毒すること。

(6) その他

① つめは短く切り揃えておく。

② 装身具（指輪、時計、ネックレス、イヤリング、ピアス、磁気テープ）はつけない。

③ 華美な化粧、匂いの強い化粧品、マニキュア等をつけない。

④ 更衣室以外で更衣はしない。

⑤ 食品や食器・調理器具を扱う場所で放痰をしない。

⑥ 調理室等での飲食をしない。

⑦ 調理作業中は水分補給のみ事務室で行ってもよい。（水・お茶）

⑧給食センター及び学校敷地内は禁煙となっているので、順守すること。

２．作業従事の際の注意

(1) 業務責任者は、調理従事者一人ひとりの健康確認を毎朝、作業開始前に健康、特に下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合、法定伝染病の患者、疑似症患者または無症状病原体保有者、また、化膿性疾患が手指にある者等の有無について個人別健康調査票でチェック記録する。体調に異常がある時は、業務責任者（または、業務責任者代理者）に申し出て、適切な指示を受けること。

(2) 体調に異常がある時は、調理業務に従事してはならない。いずれの場合も、医師の診察を受け、その結果と完治までの経過を記録する。なお、給食業務に復帰するにあたっては、業務責任者（または業務責任者代理者）が健康を確認したうえで従事させる。

(3) 手、指などに化膿した傷がある場合は、調理作業に従事させない。

(4) 海外に渡航した際は申告し、検便結果判定後に健康を確認したうえで調理業務に従事させる。

３．手洗い

手指の洗浄および消毒を確実に行う。手指の洗浄消毒を行うことは、細菌が手指を介して食品を汚染するルートを遮段するための最も大事な食品衛生上の基本である。

(1) 標準的な手洗いをする時　⇒ 次ページ【図１】参照

① 作業開始前および用便後

② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合

③配缶・配膳業務の前

＜手を洗う前に確認すること＞

・ つめは短く切ってあるか

・ 手指に傷はないか
・ 指輪や時計は外しているか

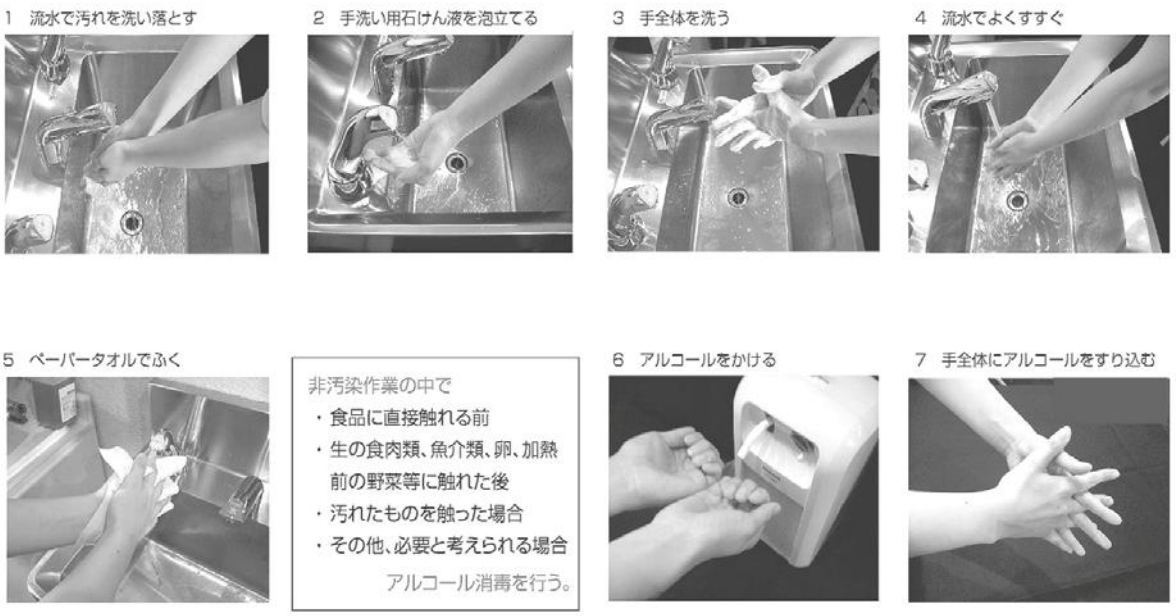
(2) 作業中の手洗いをする時　⇒ 次ページ【図２】参照
① 食品に直接触れる作業にあたる直前
② 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具類に触れる場合

(3) その他手指の汚れ具合によっては、頻繁に洗浄・消毒を行う。
・顔や髪の毛等に触れた後
・取り扱い食品の種類が変わった時
・機械類を扱った後
・下膳業務の後
・ごみや残菜の処理をした後

(4) つめブラシの洗浄および消毒
つめブラシは午前中の作業終了後、専用のバケツを用い、次亜塩素酸ナトリウム溶液（次亜塩素酸ナトリウム溶液12%溶液を600倍に希釈して使用）に浸けて消毒する。

【図１】学校給食における標準的な手洗いマニュアル一覧表

【図２】学校給食における作業中の手洗いマニュアル一覧表



４．手指に切り傷等のある場合

(1) 手指に化膿創（調理作業に従事させない)、切り傷、手あれ等ある場合、業務責任者に申し出て、指示を得ること。

(2) 傷の部分に傷テープを付けたまま、素手で調理作業に従事しないこと。

(3) 傷用ゴム手袋を装着し、清潔保持に十分注意すること。（ゴム手袋も手と同様に消毒すること）また、最終調理過程には携わらない。(塩化ビニール系の手袋は不可)

(4) 個人別健康調査票に完治まで記録し、後日、業務責任者の検査を受け、完治と認められた時点で傷用ゴム手袋の着用をやめること。

(5) 傷用手袋は使い捨てとする。

５．手袋

(1) 手袋の衛生区分

① 手袋の装着前は手指の洗浄および消毒を確実に行い、手袋を装着後も手指と同様に消毒を確実に行う。

② 下表の区分に従い、使用目的によって色分けし、ショート・ロング手袋を使い分ける。これは基本区分なので、作業内容等より追加されることもある。

ゴム手袋	a. 傷用
使い捨て手袋	b. 肉類・卵の処理・魚介類等取り扱う時
	c. 最終加熱後
	d. 果物等を取り扱う時
	e. 配缶・配膳
	f. 食器かごの出し入れ

③ 保管の際は専用ケースに入れ作業区分ごとに区分し、衛生管理に配慮すること。

(2) 傷用手袋

① 手袋を装着した後も、手洗いマニュアルの手洗いを行うこと。

② 手袋を装着している時も、手指の清潔を保つと同時に、作業の変わり目、同一作業等でも頻繁に手洗いし、二次汚染を防止する。

(3) 使い捨て手袋

① 使い捨て手袋の装着前は手指の洗浄および消毒を確実に行い、使い捨て手袋を装着しアルコール消毒を確実に行う。

② 取り扱い食品等の種類等が変わった時は、手袋を取り替えること。

③ 使用後は、裏返して指定場所に廃棄する。

(4) 耐熱処理用手袋

① 作業終了後に洗浄し、乾燥させる。

② 作業終了後、衛生区分ごとに洗浄し、専用のバケツを用い次亜塩素酸ナトリウム溶液（次亜塩素酸ナトリウム溶液12%溶液を600倍に希釈して使用）に30分以上浸して消毒し、乾燥させる。破れがあるものは使用しない。

2 給食施設・設備の衛生管理

施設・設備は清潔な環境であってこそ、そこで調理する食品の安全や衛生が保持されるものである。そのためには、毎日の清掃や手入れが肝心である。

1．給食施設全般

(1) 水や食材を床にこぼさないようにする。食材を移動、釜へ入れる時にはザルをかかえず、必ず移動台にのせ、床に水や食材がこぼれないよう、丁寧な作業をする。

(2) もし、水をこぼした場合は、直ちに水切りワイパー等を用いて取り除く。

(3) 調理場においては下表の基準により、施設・設備の管理に努めること。とくに汚染作業区域と非汚染作業区域の区分を明確にする。なお、ドライ仕様の施設となっている。

	作　業　区　域
汚染作業区域	検収室 下処理室 食品庫 洗浄室（器具・食器類の洗浄消毒前）
非汚染作業区域	調理室（食品の切断、加熱調理、冷却、配缶） 洗浄室（洗浄消毒後）
その他	事務室、便所等

2．除菌マットの取り扱い

(1) 部屋区分の境界には除菌マットを設置する。設置した日付を書いておくこと。

(2) 除菌マットの取り替え基準については、人の行き来の多い箇所は、２週間に１回を目安に交換する。

(3) 床を洗浄する時には、マットを取り除いて洗浄すること。

3．調理場内全般の衛生管理

(1) 常に整理・整頓・清掃・清潔を心がけて、これを習慣づける。

(2) 室内の換気や除湿に留意し、高温多湿にならないようにする。(【学校給食日常点検票】へ記録)

(3) 作業場内の適切な温度および湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計および湿度計を備える。また、冷蔵庫・冷凍庫の内部および乾燥消毒保管庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備え記録する。【冷蔵庫・冷凍庫点検記録票】【乾燥消毒保管庫点検記録票】これら温度計類は定期的に検査を行い、正確な機器を使用する。

(4) その日の調理作業にあわせて調理台、ラック、シンク等を移動させ、衛生的な作業動線になるように工夫する。
(5) 調理場内各室（便所を含む）を毎日清掃し、常に施設内の整理整頓を行い、防虫防鼠に努める。
(6) 施設・設備に破損や異常がないか常に点検し、破損等があれば、外ヶ浜町給食センター所長に報告し、遅滞なく必要な措置を講じておく こと。
(7) 手洗い設備は常に清潔に保ち、石けん、つめブラシ（個人別）、消毒液等を常備する。ペーパータオル・使い捨て手袋とそのダストボックスを常備する。
(8) 消毒液・洗剤等は食品庫とは別に保管し、その管理に十分注意を払うこと。
(9) 調理場内に給食従事者以外の者をみだりに立ち入らせない。また、不必要な物品を持ち込まない。
(10) 殺菌灯は午前中の作業終了後に点灯し、翌日の作業開始前に消灯する。

4．便所
(1) 便所使用時は、調理着を脱ぎ、帽子・マスクを取り、専用の履物に替えること。
(2) 手洗い設備は常に清潔に保ち、石けん、水切り乾燥機、消毒液等を常備する。

5．調理機器・器具類の衛生区分（まな板・包丁・ざる・ボール等）
(1) 食品の取り扱い者として、作業中・作業前後には、常に調理器具等を汚染しないように衛生に十分注意しなければならない。
(2) 調理場における食品および調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さの置台の上に置く。使用後も床にじか置きしないこと。
(3) 次表にしたがって色分け、または文字表示し、作業区分ごとに専用のものを使用すること。使い回しはしない。色の指定があるものは、それに従って色分けする。これは基本区分なので、作業内容等によって追加されることがある。

下処理室	野菜・果物・乾物等‥‥緑 卵の処理 肉類・肉加工品‥‥赤 魚介類‥‥青 練り製品（竹輪、かまぼこ等） ‥‥専用の包丁、まな板を使用する。
調 理 室	加熱前食品用（切裁、釜作業等）‥‥黄 生食用（洗い終わったもの、果物、果物缶詰） 加熱済食品用（サラダ、あえもの） 加熱済食品用（配缶）

(4) 保管の際は作業区分ごとに表示し、衛生管理に配慮すること。

6. 掃除用具類の使用区分

用 具 類	使用場所	用　　途
スポンジブラシ	下処理室	肉・魚・卵用の器具類全般
		下処理室で使用している器具類全般
	検 収 室	卵・ごぼう等で使用している器具類全般
スポンジブラシ	調 理 室	調理室で使用している器具類全般
	洗 浄 室	洗浄室で使用している器具類全般
		食缶用
		長靴用

・ 使用後は、洗剤を良く落とし水洗いしてから、200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液(次亜塩素酸ナトリウム溶液 12%溶液を600倍に希釈して使用)に5分以上浸けて消し、よく水洗いする。
・ 各用途別に洗い、消毒する。

3 食品の品質管理

納入された食品について、以下の点に留意して検収・保管等を行い品質管理に努めること。

１．食材の納入

(1) 原則として、毎週火曜日、木曜日に納入される。

(2) 生鮮野菜、果物類・一部指定食品は、使用当日の午前８時～９時30分に納入される。

(3) 町、学校栄養職員（栄養教諭）、学校、教育委員会（検便結果判明者）の随時の立ち入りに協力すること。

２．食材の検収

(1) 納入物資検収表に記録する。【納入物資検収表】

(2) 検収責任者を定めて、食品の納入に立ち合い、確実に検収を実施する。

(3) 手指の洗浄および消毒を確実に行う。

(4) 段ボール箱等は速やかに処分し、調理場に持ち込まない。

(5) 納品された物は、直接床面に接触させない。

(6) 納入物資検収表に基づき次の点について検収を行い、専用の容器またはビニール袋に入れて保管する。また、使用日前に納品される数量・発注の食品については数読みし、適切な場所に保管する。

(7) 品名・納品時間・納入業者名・数量・製造業者名および所在地・産地名・期限表示（賞味期限・消費期限）・製造年月日・等級・サイズ・品温・鮮度・包装容器等の状況（箱や袋の汚れや破れ等）・品質の良否・異物の有無・ロットに関する情報（年月日表示またはロット番号）等

(8) 品温については、配送時の品温・納品車輌庫内温度を確認する。

① 食品の品温（法的な保存基準）

a. 冷凍食品‥‥－１５℃以下であること（－１５℃～―２０℃）

b. 冷蔵食品‥‥１０℃以下であること（５～１０℃）

（牛乳については中心温度計で１０℃以下を確認する）

c. その他‥‥常温であること（夏季においても２５℃以下が望ましい）

② 納品車両および車両庫内温度

a. 冷凍食品‥‥冷凍車を使用していること。－１５℃以下の庫内に保管していること。

b. 冷蔵食品‥‥冷蔵車または冷凍車を使用していること。１０℃以下の庫内に保管していること。卵についても冷蔵車または保冷車を使用することが望ましい。

c. その他‥‥食品専用のコンテナ車または保冷車。トラックの場合は、ホロ付きまたはシート付きの食品専用車で、直射日光および外気を遮断するよう努めること。常温であること（夏季においても２５℃以下が望ましい）。

(9) 納品車輌は配送専用車であること。

(10) 流通経路情報は流通経路が適正であることを確認し、【納入物資検収表】とともに保管する。【食肉／加工食品・冷凍食品／野菜・果物･その他流通経路報告書】

(11) 納品された食品は、それぞれ指定の場所、適切な温度・湿度管理をし、品質保持に努めるとともに衛生管理に十分留意する。

(12) 使用前にも異常がないか再点検する。

(13) 文部科学省の示す「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」（下表）を参照のこと。

食品名		保存温度
牛　乳		１０℃以下
固形油脂		１０℃以下
種実類		１５℃以下
豆　腐		冷　　蔵
魚介類	鮮魚介	５℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハムおよび特殊包装かまぼこ	１０℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	－１５℃以下
食肉類	食肉	１０℃以下
	冷凍食肉（細切りした食肉を冷凍させたもので容器包装に入れたもの）	－１５℃以下
	食肉製品	１０℃以下
	冷凍食肉製品	－１５℃以下
卵類	殻付卵	１０℃以下
	液卵	８℃以下
	凍結卵	－１５℃以下
乳製品類	バター	１０℃以下
	チーズ	１５℃以下
	クリーム	１０℃以下
生鮮果実・野菜類		１０℃前後
冷凍食品		－１５℃以下

３．食　品

(1) 牛　乳

① 牛乳用冷蔵庫に正しく納められているかを確認する。なお、調理用牛乳は調理用冷蔵庫に納める。

② 納入時の温度を計り記録する。（開封し、半分程度を保存食とし、残り半分で品温を計る）

③ 牛乳パックやケース等に異物の付着汚れがないか点検する。

④ 牛乳専用冷蔵庫内で保管し、給食時間に合わせて適正温度で出す。（冷蔵庫設定温度 5℃）

⑤ 配膳開始時に出すこと。特に気温の高い時期は冷たいものを提供できるように配慮する。

⑥ 食品庫からの運び出しは、食品庫カウンターを通して行い、下処理室等の汚染区域を通らないこと。

⑦ 製造日と消費期限は、下表により検収する。

納品日	製造日	期限表示
月曜日	前々日の製造	納品当日の日付＋５日
火曜～金曜日	前日の製造	納品当日の日付＋６日

(2) 冷蔵（冷凍）食品（冷蔵庫設定温度 5℃、冷凍庫設定温度-20℃）

① 冷蔵（冷凍）庫内で食品の相互汚染が生じないように分類ごとに区分して保管する。また、扉の外に区分を明確に表示し、指定した区分で納入されているかを確認する。

② 相互汚染を防ぐために段ボール箱から出し､食材どうしが接触しないように容器に移し替える。またはビニール袋等に入れて保管する。

③ 卵は冷蔵庫で保管する。

④ 庫内を冷気が還流するよう食品の置き方に留意する。

⑤ 冷凍品は凍結状態、冷蔵品は冷却状態が保持されているか、包装が破れていないか、確認する。

⑥ 使用時まで、冷蔵（冷凍）保管し、作業工程にもとづき庫外へ出し常温放置はしない。

⑦ 解凍したもの、開封したものに異臭、変色等ないか確認する。

(3) 生鮮食品

① 野菜・果物は納入時に、傷みや腐りなどの有無、鮮度についても十分に確認する。

② 規格に合わない、使用に適さない場合は学校栄養職員（栄養教諭）に連絡し、できるだけその場で品物を交換する等の措置をとる。

③ 納入された物は台等の上に置き、直接床に置かない。

④ 前日納入された物は必要に応じて冷蔵庫に保管するなど、使用時まで適切な状態で保管する。

⑤ 使用前、使用中にも異常がないか再度点検・確認する。

(4) 乾物類、缶詰、調味料類等

① 乾物類はよく乾燥しているか。カビ等の発生、異臭、異物混入、包装が破れていないか確認する。

② 食品は床から60cm以上の台の上に置き、直接床に置かない。

③ 保管する食品は、使用時まで適正な状態で保管する。

④ 食品庫は整理整頓し、鼠族昆虫に汚染されないよう衛生管理し品質保持に努める。

⑤ 使用前、使用中にも異常がないか再度点検・確認してから使用する。

⑥ 在庫する調味料類等については、保管容器等に入庫日・重量等を記入、在庫管理すること。

⑦ 調味料類は先入れ先出しするとともに、開封したものは気をつけて保管し品質保持に努め、使用前に必ず品質確認してから使う。

⑧ 特に長期休業中はシーラーをし、冷蔵するなど適正保管に留意し、使用前に必ず品質を確認する。

(5) パン

① パン箱は納品時、床から60cm以上の台、またはラックに載せる。

② 食品とともにケース等にも異物の付着や汚れがないか点検する。

4．食材等に異常があった場合

(1) 食材に異物混入や変質等の異常を発見した場合、速やかに学校栄養職員（栄養教諭）に連絡する。

(2) 担当者→業務責任者→学校栄養職員（栄養教諭）→学校長→教育委員会（給食センター）に連絡される。

(3) 調理過程において気づいたときは、調理作業を中断し学校栄養職員(栄養教諭)に連絡した後、指示を仰ぐ。

(4) 異常食材について勝手な判断のもと、廃棄処理したり納入業者との対応をしない。

(5) 異常があった食材や混入されていた異物等は必ず現状保管する。

(6) 連絡内容は、発見者、発生日時、異物等の発見場所、食材の種類と不良品数量、異物の種類等、その他。

(7) 連絡内容、対応、改善措置を記録する。改善策については、調理従事者全員に研修を行い、改善策の周知徹底を図る。【学校給食異物混入等事故報告書】を用いて、学校を通じ教育委員会（給食センター）に報告する。

4 調理作業の流れと衛生管理

1．作業の指示

(1) 調理作業にあたっては、細心の注意を払い、【作業日誌】、【調理作業工程表】、【調理作業動線図】等を確認し、「学校給食衛生管理基準」及び「外ヶ浜町給食調理業務の手引き」に基づいて安全で衛生的な調理を行う。 また、作業の前後には食材等の異物混入、変質、異臭等異常の有無を確認すること。

(2) 学校栄養職員または栄養教諭の指示に従って作業にあたること。

(3) 業務責任者（管理栄養士または栄養士）は調理従事者を指揮監督し、指示を与えて作業にあたらせること。

(4) 町、学校栄養職員（栄養教諭）、学校、教育委員会（検便結果判明者）の随時の立ち入りに協力すること。

2．作業開始前

(1) 衛生、健康チェックを行う。【学校給食日常点検票】、【給食調理作業開始時の点検票】

(2) その日の調理工程や衛生のポイントなどを確認しあう。

(3) お互いにチェックし、身支度、手指の洗浄、消毒等を確実に行う。

(4) 調理場施設は、換気装置等を作動させる。

(5) 殺菌灯はその日の作業開始前に消灯し、作業終了後に点灯する。

(6) 施設設備および調理器具等の点検、消毒を行う。（「5 洗浄・消毒・保管作業等の衛生管理」参照）

(7) 原材料を採取し、冷凍保存する。（「16. 保存食」参照）

(8) 水質検査を行う。

3．使用水の安全、衛生管理

(1) 水質検査を行う。作業開始前・調理作業終了後に実施する。

(2) 作業開始前に作業時水量と同じ水量を５分間程度流水し、遊離残留塩素濃度（0.1 mg／ℓ 以上）をDPD 法により計測する。

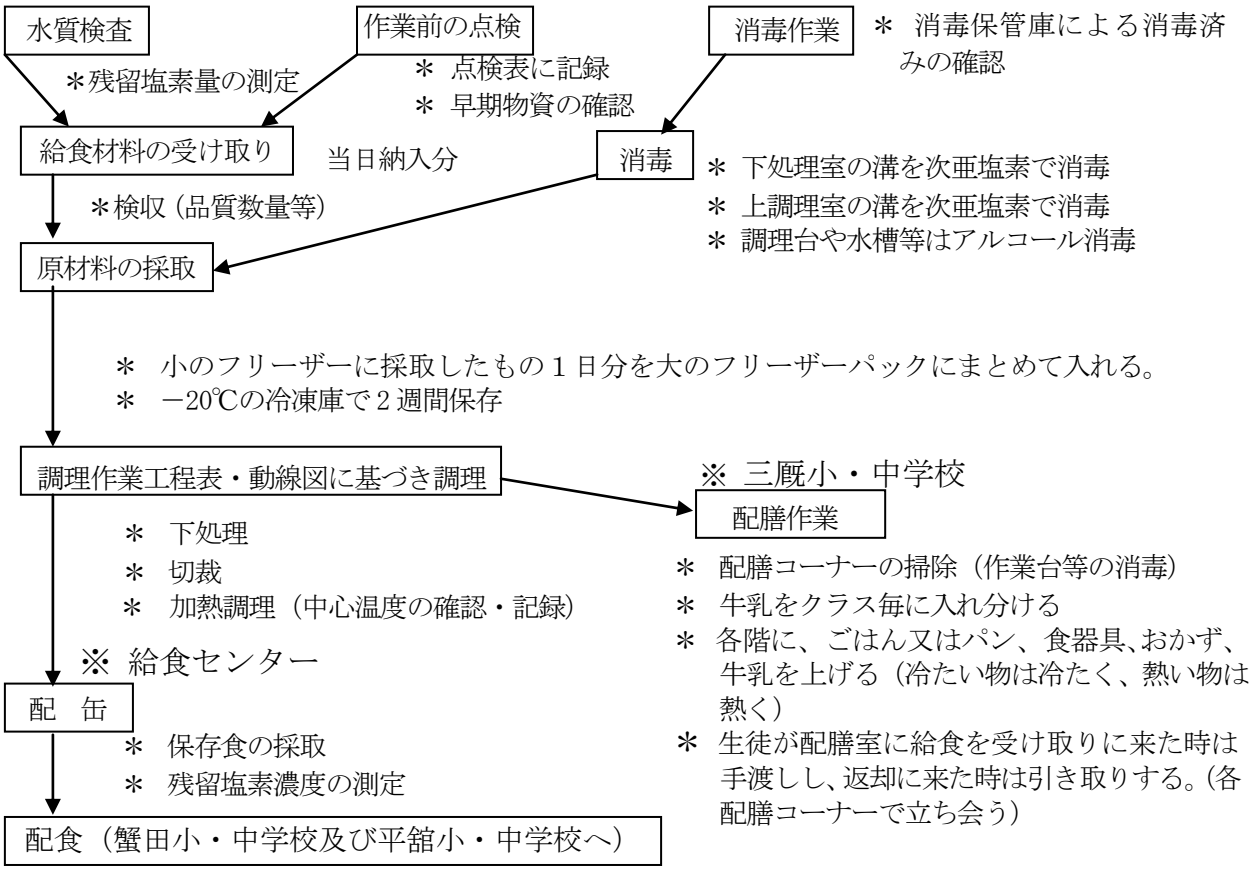
(3) 外観、臭気、味等の水質検査を行い、【学校給食日常点検票】に記録する。

(4) 0.1 mg/ℓ 以下の場合は、調理作業を中断し、学校と教育委員会（給食センター）に連絡し指示を仰ぐ。

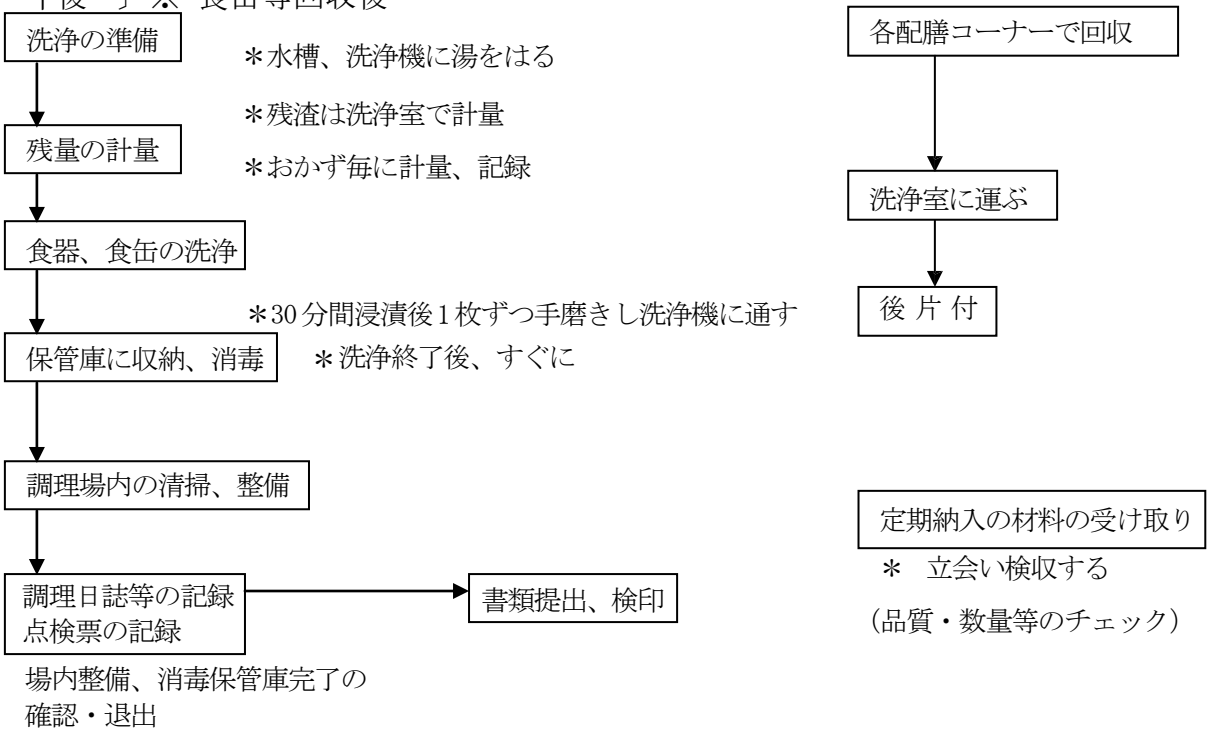
(5) 使用水について、日常点検で異常を認め、または遊離残留塩素0.1 mg／ℓ 以下の場合は、再検査を行い、その上で適と判定した水を使用した場合は、使用水１ℓ を－20℃以下で２週間以上保存食用の冷凍庫で保存すること。

調　理　作　業　の　流　れ

〔　午前　〕※朝の打合せ



〔　午後　〕※ 食缶等回収後



４．調理作業工程

(1) 業務責任者は、指示書に基づき、献立ごとに事前に調理作業工程表及び作業動線図を作成したものを教育委員会に提出し、必要があれば打ち合わせを行う。また、下記 の項目が一目して分かるよう、調理従事者にそれらを調理作業前に明確に示し、作業 動線の交差が生じないようにする等、相互に確認し、調理過程における衛生管理の徹底を図る。その際、事前に当日の献立内容について、作業の流れやポイントとなる点、 学校行事による変更などを全員が周知してから作業にとりかかること。

① いつ（何時何分）
② どこで（汚染区域・非汚染区域）
③ 誰が（担当者）
④ 何を（調理の内容）
⑤ 何に気をつけて（衛生管理点）行っているか

(2) 調理作業時に変更が生じた場合は、業務責任者（管理栄養士、栄養士）の指示に従って行い、先の内容を赤線で消したうえ、赤字で変更を記録する。

(3) 作業の間に必要以上の空白時間が生じないようにすること。それぞれの工程に要する時間をデータ化し、出来上り時間から逆算して、より丁寧に作業できる部分を明確にし、適切な温度管理や効率的な調理を図り、衛生管理を行う。

(4) 各担当者は食品の動線を前もって確認し、動線を確保するとともに、異なった食品が同じ動線を経由する場合、時間差をつけて相互汚染防止に努める。

(5) 調理作業は、作業区域別に、それぞれ使用目的に応じた場所で作業を行う。また、汚染区域からの移動は極力少なくすること。移動の場合は、靴、エプロンの取り替え、手指の洗浄、消毒等を確実に行う。

(6) 調理作業中の食品や調理機械・器具類、包丁、まな板類の食品別、処理別の使い分けについての徹底を図る。

(7) レバー式給水栓はひじまたは手の甲で操作すること。なお調理作業には給湯栓は使用しないこと。

(8) その日の調理作業にあわせて、可動式の機械・器具、調理台、ラック、シンク等を移動させ、衛生的な作業動線になるように工夫する。

(9) 機械、器具等を取り扱う際は、異常はないか、十分注意を払い確認しながら作業を進めること。

(10) スライサー、包丁等は、食品ごとに刃こぼれの点検を使用前後に確認する。

(11) 調理に使用した調理機器や器具類等の洗浄作業は、調理室からできあがった給食を搬出させてから行う。洗浄後は消毒保管庫に納め、すぐに消毒する。

(12) 下処理室の器具等の洗浄作業は、食品が下処理室から調理室へ送られ、カウンターに食品がなくなれば、指定場所で洗浄作業を開始する。

(13) 下処理室の洗浄が終了した後、下処理室で使用した器具等は、同室内の包丁まな板消毒保管庫で消毒する。

(14) 段ボール箱は指定場所で取り外し、床にじか置きしないこと。

(15) 納入時の箱や容器のまま調理室に持ち込まない。他の器具や床を汚染しないよう所定の場所に片付けること。

(16) エプロンや履物等は、作業区分ごとに使い分ける。色分けするなどして使用区分を明確にする。また、保管の際は乾燥させ作業区分ごとに区別し、衛生管理をする。

(17) 手指の洗浄消毒後は、髪、鼻、口やその他、不必要なものには手を触れないように注意する。

(18) 作業内容の変わり目のほか、手指の汚れ具合によっては、頻繁に洗浄・消毒を行うこと。

5．異常を発見した場合

(1) 食品・機械、器具等を取り扱う際、調理作業工程時等に異常を発見した場合は、直ちに調理作業を中断するとともに、業務責任者は学校栄養職員(栄養教諭)に報告し、指示を受けること。

(2) 連絡内容、対応、改善措置を記録する。改善策については、給食従事者全員に研修を行い、改善策の周知徹底を図る。【学校給食異物混入等事故報告書】を用いて、給食センター・学校→教育委員会に報告する。

6．調理作業の注意

(1) 二次汚染防止のための確認を行いながら調理作業工程を進めること。

① 指示書・調理作業工程表・作業動線図表どおりに作業を進めているか。
② 食材料の保管は適切か。
③ 機械、器具等は作業区域別に適切に使用しているか。
④ 決められた分量の食材料を出庫し、使用しているか。
⑤ 食材料の鮮度、汚れ、異物は確認したか。
⑥ 野菜等は流水で十分洗浄したか。
⑦ 食材料、調味料の使用は適切か。
⑧ 献立に適した作り方、味付けをおこなったか。
⑨ 食材料の１つ１つの加熱状態、味の付き具合を確認したか。
⑩ 加熱使用前と加熱使用後の使用器具は必ず分けて使用したか。
⑪ 全ての加熱状態、味付け、分量は同じように仕上げたか。
⑫ 加熱を十分行ったことを確認したか。
⑬ 配缶は分量どおりに行ったか。
⑭ 床に水や食品がこぼれないように十分注意して作業を行ったか。
⑮ 作業区分ごとに手指の洗浄、消毒等を確実にしたか。
⑯ 記録は正確に行ったか。

7．主な食品の取り扱い等

(1) 野菜類

① 野菜等専用器具を使用する。

② 野菜等の下処理

a. 野菜等の下処理は、洗浄回数・方法等を守り、流水で丁寧に行う。

b. 虫や異物の付着、変質等がないか確認しながら洗浄する。

c. 汚れの少ないものから順に洗うのを基本とする。

d. 作業工程により順序が変わる場合はシンクの消毒を必要とする場合がある。

e. シンク、容器は食材が変わるごとに十分汚れを落とし、水を入れ替える。

f. シンク、容器の大きさに合わせて一度に処理する量を決め、入れ過ぎないようにする。

g. シンク、容器のオーバーフローに合わせて出水量を調整し、シンク１槽ずつの仕切りを守る。また、床に食材や水がこぼれないようにする。

h. 野菜洗浄後はシンク及び周辺部を水切りワイパー等で水分をよく切り、衛生的に作業できるようにする。

玉ねぎ･人参･大根・かぶ 蓮根・土生姜・にんにく	皮・ヘタ（芯）を取り除き、流水で３回以上洗う。
じゃがいも・里いも	ピーラーにかけた後、残った皮と芽を取って流水で３回以上洗う。
さつまいも	皮をむき、ヘタを取って、流水で３回以上洗う。 焼いも･蒸かしいも用 → ヘタを取って、よくこすって汚れを 落としながら流水で３回以上洗う。
ごぼう	包丁の背で皮をこそげ取り、流水で３回以上水洗いする。十分にあくだしをする。
きゅうり	ヘタを取って、流水で３回以上こすり洗いする。
ピーマン	縦２つに切り、ヘタと種を取る。流水でこすり洗いしながら残りの種を落とし、３回以上洗う。
かぼちゃ・ゴーヤ	二つ、または四つ割り等にして種を取り、外側をこすりながら流水で３回以上洗う。
冬瓜（とうがん）	縦二つに切り、種を取り、適当な幅に切り皮をむく。流水で３回以上洗う。
トマト、なすび、 ズッキーニ	ヘタをとり３回以上洗う。
さやえんどう・ スナップえんどう	筋取りし、３回以上洗う。虫、虫食い、異物等に注意。
さや付えんどう豆	皮をむく。流水で３回以上洗う。虫、虫食い、異物等に注意。
さやいんげん	両ヘタを落とし３回以上洗う。

しいたけ	パック、袋から出す。ラップ、袋の切れ端の混入に注意。石づきを取り、流水で３回以上洗う。虫，虫食いに注意。
エリンギ、えのきたけ、しめじ	パック、袋から出す。ラップ、袋の切れ端の混入に注意石づきを切り落とし、えのきたけ・しめじはほぐして流水で３回以上洗う。
キャベツ・白菜	外側の青菜を取り除いて芯も取る。1 枚ずつはがしてバラバラにし流水で３回以上洗う。虫，枯葉等に注意。
ほうれん草、大阪しろな、小松菜、かぶ、大根の葉、チンゲンサイ、三つ葉	根を取り、バラバラにして水洗いをしながらごみを取り除く。流水で３回以上あらう。虫、枯葉に注意。束紐等の混入に注意。
パセリ	束ごと水の中で強く振り洗いした後、茎の硬い部分を取り、流水で３回以上洗う。
青ねぎ・白ねぎ	根と葉先少々を切り落とし、上皮をむいて流水で３回以上水洗いする。白ねぎは葉との間を特に入念に洗う。虫、枯葉等に注意。
ニ　ラ	根元の方を 1～2ｃｍ切り落とし、流水で３回以上水洗いする。束紐の混入に注意。
ブロッコリー、カリフラワー	葉と茎を取り除き、適当な大きさに切って流水で３回以上水洗いする。虫に注意。
グリーンアスパラガス	根元の硬い部分を切り、流水で３回以上水洗いする。束紐等の混入に注意。
枝　豆	ごみを取り除きながら流水で３回以上水洗いする。虫，虫食い、異物等に注意。ネットの切れ端の混入に注意。
もやし	流水で３回以上水洗いする。袋の切れ端の混入に注意。
冷凍野菜（さやえんどう・さやいん げん・むき枝豆・グリンピ ース等)	袋から出し、水をオーバーフローさせながら、３槽目シンクで３回以上洗う。異物等に注意。
ひじき・切干大根・高野豆腐・海藻ミックス	３槽目シンクで ３回以上流水・水洗いする。

※ 他の野菜類についても、上記の処理方法に準ずる。

たけのこ缶	開缶⇒軸の硬いところは取り除く。白殿を落としながら３槽目シンクで３回以上流水水洗いをする。
ぜんまい水煮等	水を切り、３槽目シンクで３回以上流水水洗いをする。 異物等混入に注意。
こんにゃく類	水を切り、３槽目シンクで３回以上流水水洗いをする。

※ 加熱済の冷凍野菜類についても、上記の処理方法に準ずる。

(2) ミニトマト・果物類

① 果物の洗浄は、野菜類の下処理、洗浄を行う前にする。

② 洗い終わったものは、生食専用器具を使用する。

③ 使用シンク・果物専用容器は洗浄消毒されたものを使用する。

④ 次亜塩素酸消毒は、次亜塩素酸ナトリウム（有効塩素12%）を水で薄め塩素濃度を約0.02%に調整したものを使用し、５分間浸漬する。

調整基準量は、水10ℓ に対して次亜塩素酸ナトリウム溶液20mℓ

⑤ 果物をカットする時は、専用の包丁・まな板・エプロン等使用し衛生的に作業を行う。

柑橘類	１回目	１個ずつ流水で洗う。
	２回目	次亜塩素酸ナトリウム溶液に５分間浸漬する。一度に浸漬できない場合は複数回に分けて行い、そのつど溶液を作り替える。
	３～５回目	流水でよくすすぐ。腐り等点検。
ぶどう	１回目	使用量、房数に切り分けて流水で洗う。洗浄消毒保管したはさみを使用する。
	２回目	次亜塩素酸ナトリウム溶液に５分間浸漬する。一度に浸漬できない場合は複数回に分けて行い、そのつど溶液を作り替える。
	３～５回目	流水でよくすすぐ。腐り、虫、くもの巣、ごみ等に注意。
び　わ	１回目	１個ずつ流水で洗う。
	２回目	次亜塩素酸ナトリウム溶液に５分間浸漬する。一度に浸漬できない場合は複数回に分けて行い、そのつど溶液を作り替える。
	３～５回目	流水でよくすすぐ。腐り、虫、アリ等に注意。
果物・その他	１回目	１個ずつ流水で洗う。
	２回目	次亜塩素酸ナトリウム溶液に５分間浸漬する。一度に浸漬できない場合は複数回に分けて行い、そのつど溶液を作り替える。
ミニトマト	１回目	ヘタを取り、１個ずつ流水で洗う。
	２回目	次亜塩素酸ナトリウム溶液に５分間浸漬する。一度に浸漬できない場合は複数回に分けて行い、そのつど溶液を作り替える。
	３回目	200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液に５分間浸漬する。一度に浸漬できない場合は複数回に分けて行い、そのつど溶液を作り替える。
	４・５回目	流水でよくすすぐ。

⑥ 最終すすぎは使い捨てロング手袋を着用する。配缶作業との使い回しはしないこと。

⑦ カット作業開始は配缶作業に合わせて行う。

⑧ 配缶作業は使い捨て手袋を着用する。

(3) 鶏　卵

① 調理時間に合わせて、冷蔵庫より取り出す。

② 下処理室で割卵する。（シンク使用の場合は、１槽シンクを使う）

③ 割れ、ひび割れ卵は使用しない。連絡記録する。

④ 卵専用のエプロンを着用し、卵専用の器具類を使用する。小さいカップで１個ずつ鮮度を確かめながら割って、大きな容器に入れる。

⑤ 調理直前に撹拌する。（ざるで濾すことはしない）

⑥ 容器の底部の卵は少し残し使用しない。底部の残りは下処理室の排水会所に廃棄すること。

⑦ 使用した器具類は下処理室の１槽シンクで洗浄作業の最後に洗う。

⑧ 卵、食肉を取り扱った者は、生もの、和え物、サラダの調理作業と兼ねて行わない。

(4) 食肉類・肉加工品

① 指示時間に冷蔵庫または冷凍庫から出す。

② 動線を確保した上で、下処理室の指定場所で異物および異臭・変質等を点検しながら袋から出す。

③ 肉専用のエプロン、使い捨て手袋を着用し、肉専用の器具類を使用する。使用した器具類は下処理室の１槽シンクで洗浄作業の最後に洗う。

④ ビニール袋等は他を汚染しないように速やかに廃棄すること。

⑤ ドリップ（下処理室の排水会所に廃棄すること）や食材の水分などで床が濡れないように注意する。

(5) 魚介類

① 指示時間に冷蔵庫または、冷凍庫から出す。

② 動線を確保した上で、下処理室の指定場所で異物等点検をしながら袋から出す。

③ 魚介類専用のエプロン、使い捨て手袋を着用し、魚介類専用の器具類を使用する。使用した器具類は下処理室の１槽シンクで洗浄作業の最後に洗う。

④ ビニール袋等は他を汚染しないように速やかに廃棄すること。

⑤ドリップ（下処理室の排水会所に廃棄すること）や食材の水分などで床が濡れないように注意する。

⑥ 魚介類の冷凍品は、基本的には解凍しないで調理する。

⑦ 魚の切り身は、１回で調理する量に合わせて冷蔵庫から出す。

(6) 練り製品

① 竹輪、かまぼこ等は、練り製品専用の包丁、まな板を使用する。

(7) 冷凍食品

① 冷凍野菜は常温放置で解凍しない。異物点検のため、水洗い解凍を行う。

② 動線を確保した上で、下処理室の指定場所で異物点検をしながら袋から出す。

③ 半調理品（がんもどき、ぎょうざ等）は、冷凍のまま調理する。

④ 入り数の確認をする。また、異物等点検しながら作業する。

(8) 缶詰類

① 缶詰の紙ラベルをはずし、下処理室の水槽の３槽目で缶を洗う。（野菜洗浄する前にする）

② 開缶後加熱工程のある場合は、缶を洗った後ペーパータオルで水気を拭き取り、開缶し使用する。

③ 開缶後非加熱のものは、缶を洗った後ペーパータオルで水気を拭き取り、缶の上部をアルコールで消毒する。（アルミレトルトパウチのものも同様）

④ 消毒した缶切り機で開缶し、開缶後長く室温放置しない。

(9) 乾物等（しいたけ、ひじき、わかめ、切干し大根、豆、等）

① 乾物類を水洗い水戻し調理する（調理室）際、水はねや戻し水の排水等の扱いに留意し、二次汚染防止に努める。

② 乾燥過程において異物混入しやすい食材なので、混入がないか戻す前、戻した後も十分に確認して調理する。

(10) 粉類（小麦粉、でんぷん、パン粉等）

① 異物点検しながら袋から出す。

② 基準出庫量より少なめに加減しながら調整して食品庫から出し使用する。

③ 調理室で残ったものは食品庫へは戻さないで廃棄すること。なお、廃棄については学校栄養職員（栄養教諭）の確認を得るとともに廃棄量は調味料出庫表に記録すること。

(11) 種実、粉かつお等（アーモンド、ピーナッツ、ごま、粉かつお等）

① 異物等点検しながら袋から出す。

② 風味をいかすように香ばしく炒る。また、冷却の工程がある場合、冷却する。時刻・温度の記録をする。【中心温度記録票】

(12) 豆の煮方

① 基本的に、調理当日の朝に洗ってから熱湯に浸ける。その後軟らかく煮て本調理に使う。

(13) 種実、粉かつお等（アーモンド、ピーナッツ、ごま、粉かつお等）

① 異物等点検しながら袋から出す。

② 風味をいかすように香ばしく炒る。また、冷却の工程がある場合、冷却する。時刻・温度の記録をする。【中心温度記録票】

(14) 豆の煮方

① 基本的に、調理当日の朝に洗ってから熱湯に浸ける。その後軟らかくて本調理に使う。

(15) だしのとり方・・・・・だしを取るときは、釜のふたをしない。

① 削り節‥‥だし袋に詰め込み過ぎないように余裕のある量を入れる。分量の水より多めに入れて、火にかけ沸騰直前にだし袋に入れた削り節を入れ、弱火で数分加熱し、火を止める。だし袋を取り出す。

② 昆　布‥‥表面についたごみや汚れを落とし、分量の水に入れて煮立てないように加熱する。沸騰直前に取り出す。

８．下処理作業

(1) 衛生区分により、エプロン、手袋、器具等を使い分けること。

(2) 各食品は、主な食品の取り扱い等を参照し、床に水や食物をこぼさないよう注意して丁寧に作業を行う。

(3) 食材は、できるだけボール等に入れ、ざるを使用する時はボール等に受け、水気がこぼれないようにし、調理台や床等をぬらさないように作業を行う。

(4) 食材は、直接床に置かない。

(5) 食品を取り扱う際は、食品に異常はないか、異物はないか、数量はそろっているか等十分注意を払い、確認しながら作業を進めること。

(6) 野菜類、果物類は腐り、虫、夾雑物（余計な物）の付着等に注意すること。

(7) 食品のビニール袋の取り扱いは、袋は専用のはさみでカットし、ナイフは使用しない。破片が食品に混入しないよう十分注意する。

(8) ビニール袋の部分片を指定袋にまとめて入れ、午後の作業開始前まで保管する。(万一のビニール袋混入時に備えるため)

(9) 下処理室の容器を調理室に持ち込まない。

(10) 下処理室と調理室で使用する容器は区別する。

(11) 下処理室から調理室への受渡しは境目のカウンターを通して行う。または、境目で調理室用作業台に乗せ替えるなどして運び込む。

(12) 割卵等は下処理室指定場所で行う。

(13) ごぼうの処理等は、検収室で行う。

９．切　裁

(1) 包丁で丁寧に切ることを基本とし、献立に応じた形・大きさに切る。

(2) 野菜、加工食品、果物等のまな板や包丁は区別をする。

(3) 加熱調理又は配缶開始時刻に応じ、できあがり時間から逆算して切裁し、切裁後の常温放置を短縮する。ただし、調理まで30分以上を要する場合には、10℃以下で冷蔵保存する。

(4) 水漏れや切裁時の食材落下等により汚染を拡大することのないように作業を行う。

(5) 要冷蔵品は加熱調理する時刻に合わせて冷蔵庫から取り出して切裁し、切裁後常温に放置しない。

10．加熱調理

(1) 食材に使用するザルやボール等は、加熱前・加熱後で使い分ける。

(2) 加熱調理終了後２時間以内の喫食、適切な温度管理、二次汚染の防止等を考慮した作業に努める。

(3) 食肉類・魚介類、卵は、他の食品を汚染しないように専用の容器・調理用機器・器具等で調理する。

(4) 原材料、下処理後の非加熱食品および加熱調理後冷却する必要のある食品は、二次汚染を防止するため、専用の冷蔵庫等で保管する。
(5) 食品の色彩や風味、触感等を損ねないように調理工夫し加熱調理を行う。
(6) 和え物献立は加熱後速やかに冷却し、配缶の直前に清潔な器具を使用して和える。なお、和え物献立は加熱後の冷却に流水を使用しないこと。(二次汚染防止のため)

11. 和え物（野菜の茹で方・蒸し方・冷まし方)
(1) 沸騰したたっぷりの湯、またはスチームコンベクションオーブンを使って、色・歯ごたえ良く仕上げる。
(2) 野菜の量に応じて、小分けにするなどして加熱調理を行う。
(3) 加熱後、３点で計測して、90℃以上を確認する。加熱後の食品の扱いには使い捨て手袋を使用し、消毒済みの器具を使って衛生的に行って、二次汚染の防止に努める。
(4) 作業開始は配缶時間に間に合うように行う。
(5) 加熱後は素早く真空冷却機で冷却する。なお、水冷は行わないこと。
(6) 加熱（茹で上げ）時間および冷却時の時刻・温度等を記録する。【和え物中心温度、配缶記録票】
(7) 消毒保管庫から器具を出す場合は、使用直前とする。

12. 調味
(1) 指示された分量の調味料を計量する。ただし、計量した量をはじめから全量投入するのでなく、控えめに使用しながら味を見て調整する。なお、容器を用意する。
(2) 料理のできばえについては、中間段階と仕上がり時に学校栄養職員による確認を受け、味付け等についての調整が必要な時は指示に従うこと。
(3) 調理工程指示書に記載された調味料のみ使用すること。記載以外の調味料を使用するときは、必ず事前に学校栄養職員の許可を得ること。
(4) 調味料等の使用量を記入し、変更についても記録し、月の中頃と月末に在庫を報告する。【在庫確認表】【調味料使用状況報告書】
(5) 特に長期休業中は適正保管に留意し、使用前に必ず品質を確認する。

13. 仕上げ
(1) 全　般
① 給食時間に合わせ指示された時刻に仕上げる。
② 加熱調理が十分できていることを中心温度85℃以上１分間の保持を計測して確認し記録する。【中心温度、配缶記録票】
③ 測定箇所は釜、スチームコンベクションオーブン等の中で温度が上がりにくい箇所（食品）を含めて３点計測する。温度が上がりにくい食品（具）も中心温度を測定すること。

④ 85℃に達していない場合は、加熱し直した後、再度計測して確認、記録する。
⑤ 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをするなどして保存し、二次汚染を防止する。
⑥ 検食を準備し実施する。（１食分を計量する。「17. 検食」参照）
⑦ 保存食の採集を行い、２週間以上冷凍保存する。（「16. 保存食」参照）
⑧ 再度水質検査を行う（0.1 ㎎／ℓ 以上の遊離残留塩素を確認、記録）

(2) 米　飯
① 米に芯がなく、ふっくらおいしく炊きあがるように注意すること。
② 炊き込みご飯の具は、炊き込み、蒸らし所要時間を逆算し、炊飯器点火直前に混ぜ合わせること。

(3) 揚げ物
① １個１個の食品を均一に十分加熱し、配缶していることを確認し、記録する。
② フライヤーの油温、投入時間、投入量の調整を適切に行い、重なりがなく、全ての食品がまんべんなくカラリときつね色に仕上がるように注意すること。
③ フライヤーの油の使用順は適切にする。

(4) 煮物、汁物、炒め物
① 食材の持ち味を生かしながら、児童生徒が食べる時点でおいしいと感じられる作り方、味付けを工夫すること。また、喫食までの時間経過や温度変化等を考慮した調味を行う。

(5) 焼き物
① 指定のスチームコンベクションオーブン使用
② ホテルパンにのせる量･温度、時間、スチーム調節を適切に行い、上、中、下段まんべんなくすべての食品が裏、表が均一においしくきつね色に焼きあがるように注意すること。

(6) 蒸し物
① 食品が重ならないように並べ方に注意し、蒸し時間、温度、スチーム調節を適切に行 い、上、中、下段まんべんなくすべての食品が均一にふっくらおいしく蒸しあがるよう に注意すること。

(7) 和え物・サラダ等
① 加熱後の冷却に流水を使用しないこと。（二次汚染の防止のため）
② 真空冷却機の使用にあたっては洗浄消毒保管作業の衛生管理に従い使用直前に庫内等のアルコール消毒を行うこと。
③ ゆがきもの、スチームコンベクションオーブン使用は真空冷却機の冷却所要時間を逆算し、開始すること。
④ 喫食時間までできるだけ時間短縮を図り、調理作業の衛生管理には入念な注意を払うこと。
⑤ 配缶は清潔な容器・器具等を使用して行い、手で配缶しないこと。

14. 配　缶

(1) 卵・食肉を取り扱った者は、和え物・サラダ・生もの・果物の配缶を行わないこと。

(2) 標準的な手洗いの後、アルコール消毒を行い、身支度（専用のエプロン等を着用）をし、衛生的に取り扱う。

(3) 加熱使用前と加熱使用後の使用器具は必ず分けて使用する。

(4) 加熱使用後に使用する調理台、食缶置き場、はかり等は使用直前にアルコール噴霧しロールペーパーで拭き延ばして消毒すること。

(5) 食缶は配缶直前に保管庫から出すこと。

(6) 配缶は、床から60㎝以上の高さのところで行う。

(7) 配缶には清潔な器具を使用する。

(8) 指示された配缶開始時刻に指示された食缶に速やかに配缶する。

(9) クラスまたは配膳箇所ごとに重量を計量する。

（一人当りの重量×人数＝クラス量・配膳箇所量）

(10) 食缶が汚れた場合は、アルコールで浸漬したペーパータオルで拭き取る。

15. 運搬・配膳・下膳

(1) 手洗い、身支度（専用のエプロン等着用）をし、衛生的に取り扱う。

(2) 使用するカウンター、盛り付け台、配膳台等は使用直前にアルコール噴霧しロールペーパーで拭き延ばして消毒すること。

(3) 運搬時は、生徒の廊下通行の安全や授業の妨げにならないように等配慮して行う。

(4) 配缶終了後の食缶の積み込みによる昇降作業を効率良く行い時間短縮に努める。

(5) 各階の配膳コーナーへの移動は配膳用のくつを履いて行う。

(6) クラス配膳車または配膳専用の運搬車で各階配膳コーナーに運搬する。カバーをかける場合は、カバーの取り扱いは衛生的に行う。

(7) 配膳コーナーの指定された場所に運搬を行うとともに、給食終了後に回収を行う。回収の際も、床にじかに置いてはならない。

(8) 配膳は清潔な器具を使用して行う。

(9) 給食時間に指示された食器に速やかに配膳する。

(10) 配膳準備の際に、食缶や使用食器具等について種類、数だけでなく、汚れについても確認する。

(11) 給食時間には、ランチルーム、各階配膳コーナーで生徒への受け渡し、給食後の受け取りを行う。

(12) ランチルーム、各階配膳コーナーは食器具・給食搬入時間帯は無人にしないこと。

(13) 各階配膳コーナーは、給食時間外など無人の時は必ず施錠する。

(14) 牛乳を配膳前まで冷蔵保管する。

(15) 下膳、回収時には生徒が食器と残菜を返却する場所に立会い、食器、食缶等丁寧に取り扱う。

16. 保存食

(1) 全　般

① 万一の食中毒発生時の原因究明に備え、予め定められた担当者が、給食の材料および調理済食品を採取し、－20℃以下で20日間、専用冷凍庫で保管すること。

② 採取する者は、手指の洗浄消毒を確実に行った後、殺菌した専用の器具を使用し、専用の袋に50ｇ以上無菌的に採取する。なお、採取者名を記録すること。

③ 専用冷凍庫の温度や採取すべき食品が、全部揃っているかを確認し保存する。

④ 廃棄の日時等を間違わないように十分注意すること。

⑤ 【保存食記録簿】に記録すること。(採取・廃棄の日時、確認者)

(2) 原材料の区分

① 保存する必要のない材料

砂糖、塩、酢、しょうゆ、みりん、料理酒、ソース、こしょう、ローリエ、バジル、ガーリックパウダー、ベーキングパウダー、一味唐辛子、チリパウダー、洋からし、小麦粉、でんぷんなど

② 10ｇ以上保存する材料

a. 乾物

鮭フレーク、干しえび、スパゲティ、マカロニ、春雨、ビーフン、そうめん、干しわかめ、干ししいたけ、高野豆腐、きな粉、切干し大根、大 豆、ごま、練りごま、カシューナッツ、ピーナッツ、レーズン、削り節、だし昆布、乾燥大根葉、他

(青のり・花かつおは１ｇ保存)

b. 調味料（開封時に）

オイスターソース、テンメンジャン、ゆず果汁など

③ 50ｇ以上保存する材料

a. 調味料（開封時に）

味噌、ハヤシルウ、ドミグラスソース、トマトケチャップ、トマトピュ ーレ、リンゴピューレ、トマトソース、鶏ガラスープなど

b. その他 肉類、

肉加工品、魚介類、練り製品、冷凍食品、乳製品、豆製品、水煮 類、缶詰類、卵、こんにゃく、果汁類、果物缶詰、野菜、果物

(3) 原材料の保存

① 原則として50ｇを採取する。

② 野菜などはビニール袋、その他はフリーザーパック（小）に入れ、材料１日分をまとめて大きなフリーザーパックに入れて保存する。

③ 清潔なビニール袋またはフリーザーパック（小）に入れ、１日分をフリーザー パック（大）にまとめて専用冷凍庫（-20℃以下）で２週間以上保存する。採取すべき食材が全部揃っていることを確認してから冷凍保存を行う。

④ 原材料保存について採取者を【納入物資検収表】に記録する。
⑤ 食材および食品ごとに採取する袋に、日付（給食実施日）、材料名等の必要事項をマジックで記入しておく。
⑥ 原材料は、特に洗浄、消毒等行わず、購入した状態で採取する。
⑦ 野菜類の採取にあたっては、消毒した包丁やまな板を使用し、手指からの汚染もないように留意する。
⑧ 野菜は小さいものは丸ごと採取し、大きいものは葉、茎、根の全形が含まれるよう50ｇ程度切ってビニール袋に採取する。同じ種類のものでも産地が異なる場合は、産地名を袋に記入し産地ごとに採取し保存する。
⑨ 魚切り身、シュウマイなどは１人分を冷凍のままフリーザーパック（小）に採取する。
⑩ 同一食材でも賞味期限・消費期限の異なるものが納品されている場合は、それぞれに採取する。
⑪ 卵は割卵し混合したものから採取する。
⑫ 冷凍食品で凍結状態では採取できないものは、採取できる状態まで解凍して採取する。
⑬ 調理用牛乳も採取する。
⑭ 使用水の遊離残留塩素が0.１㎎／ℓ 以下の場合は保存する。調理作業を中断し学校と教育委員会（給食センター）に連絡し指示を仰ぐ。（「４－３．使用水の安全、衛生管理」参照）

(4) 調理済み食品の保存
① 調理済み食品保存について採取者を【中心温度、配缶記録票】に記録する。
② 原則として50ｇ以上採取する。
③ 採取する者は、手指の洗浄消毒を確実に行った後に、殺菌した専用の器具を使用し、専用のフリーザーパックに50ｇ以上無菌的に採取する。
④ 調理終了後配缶時、日付（給食実施日）、献立名を記入したフリーザーパック（小）に採取する。１日分をまとめて保存食容器に入れ、専用冷凍庫（-20℃）で２週間以上保存する。
⑤ 釜等で炊いたタレ、ソース等については，配膳時かけるものであってもタレ、ソースのみで保存食を採取する。
⑥ 調理終了後、献立ごとに採取する。使用している食材が全て含まれるように採取する。
⑦ ご飯、釜、揚げ物、オーブン調理、ブラストチラー等、複数回同一調理を繰り返す場合は、そのつど採取し時刻を記録する。なお、採取に使用する殺菌した専用の器具の使いまわしはしないこと。その都度ごとに殺菌した専用の器具を使用する。
⑧ 十分冷ましてから専用冷凍庫に保存する。
⑨ パン、牛乳もフリーザーパックに50g 以上採集し空気を抜いて封をする。

⑩ 個数ものの副食やデザート類、個装ものは１人分を保存する。

⑪ ドレッシングやタレ等も別付けの場合はフリーザーパックに採取する。

(5)保存食の廃棄

① 廃棄した日時を記録する。

② 廃棄する日時を間違わないように十分注意する。

17. 検食

(1) 当日の献立１人分を計量し準備する。

(2) 学校長またはその代理人の検食を受ける。(【検食簿】に検食者印)

(3) 検食は、生徒の喫食30 分前までに行う。

(4) 検食時に当日の納入物資検収表に検食者の確認印を受ける。

5 洗浄･消毒・保管作業等の衛生管理

1．洗浄剤・消毒用薬剤の使用

(1) 全　般

① 本町で規定している使用基準を遵守すること。

（使用用途としている目的や対象以外に使用しないこと）

② 適正保管に努めること。

③ 以下に示す本町所定の洗浄剤や薬剤以外を了解なく持ち込まないこと。

④ 取り扱いには、使用上の注意点を守り作業を行うこと。

⑤ 調理室で火気使用中の周辺ではアルコールの噴霧消毒はしないこと。火気使用中周辺の消毒はアルコールをしみこませたペーパータオルで拭き取り消毒すること。

(2) 中性洗剤（液体）

① 使用用途：調理器具類、水槽・調理台・ラック等、床、食器具等の洗浄

② 使用濃度：0.05％

③ 使用方法：洗浄容器本体から一日の使用分程度を小分けにして出し、希釈して使う。（原液のままでは使用しない）洗剤を温湯（40℃程度）に溶かし、洗浄用具を用いて洗浄し、その後十分すすぎを行う。

④ そ の 他：毎日の使用量を記録する。

(3) 酸素系漂白剤

① 使用用途：湯のみ・トレイ等の汚れ漂白

② 使用濃度：0.5％（水 10ℓ に 50ｇの割合）

③ 使用方法：学期に１度くらいの割合で漬け込み洗浄を行う。

溶液に40 分程度漬け込みその後スポンジで洗ってよくすすぐ。

④ そ の 他：トレイを漬け込んだ後、所定の温度（50℃）が確保できるようにする。湿気を避け冷暗所に保管する。

(4) オーブン用クリーナー

① 使用用度：スチームコンベクションオーブンに付着した油汚れの除去

② 使用方法：スチームコンベクションオーブンを使用し、油汚れがひどい場合に使用する（汚れのひどくない場合は中性洗剤で洗浄する）。庫内にスプレーし、自動洗浄モードで洗浄する。水洗いを十分行う。

③ そ の 他：他への使用厳禁。

強アルカリ性の洗浄剤なので作業時はゴム手袋着用する。

成分：水酸化ナトリウム、ブチルグルコール、カルボン酸塩、陰イオン界面活性剤　　ｐH11.7

(5) 床用強力洗浄剤（品名「ヨゴレトレールＦ３」）

① 使用用途：汚れや黒ずみのひどい床の洗浄

② 使用濃度：30倍希釈（濃度が濃いと床の塗装を傷めることがある）

③ 使用方法：通常の床の洗浄は中性洗剤を使用し、油汚れのひどい箇所は、強力洗浄剤を使用して床を清潔に保つ。

④ そ の 他：他への使用禁止。取り扱う時はゴム手袋を着用する。
界面活性濃度10％

(6) 次亜塩素酸ナトリウム（12％）

使用用途	使用濃度	使用方法
床、溝の消毒	0.02％ （10の水に対して20mℓ が目安）	散布して10分程後、水で洗い流す
スポンジ等洗浄用具の消毒		汚れを十分に落とした後、液に５分浸ける。よくすすいでから水気を切り乾燥させる
まな板・ポリかご・プラスチック器具類の漂白		液に 30 分程浸けこんでおき、よくすすぐ。（金属製の物は除外すること）

※ 開封後１ヶ月以内に使用する。（使用期限を過ぎた場合は濃度チェックする）

(7) 消毒用アルコール（品名「アルペット」）

① 使用用途：手指の消毒

② 使用方法：スプレーボトルや足踏み式消毒機に入れて常備する。

手洗いし、ペーパータオルで水分を拭き取った後の手指にたっぷりと噴霧して摺り込むようにして消毒する。（１回3～4mℓ が適量）

③そ の 他：容器の内外とも清潔に保つ。

火気に注意する。

(8) 消毒用アルコール(品名「アルペットES」)

① 使用用途：調理台、ラック、器具類の消毒

② 使用方法：スプレーボトルに入れて噴霧し、ペーパータオルで拭き延ばす。

③ そ の 他：専用容器、専用不織布を清潔に保つ。

火気に注意する。

洗剤・漂白剤・消毒剤 使用用途一覧表

<No.1>

品　　名	用　　途	使　用 濃　度	備　　考
液体洗剤 （中性洗剤）	食器・食缶・食器具・調理器具・床等の洗浄	0.05%	毎日の洗浄。水槽の2/3の水(約 140ℓ)に洗剤70mℓ
粉末洗剤	洗浄機のパイプ洗浄		学期間の休業中に洗剤を入れて半日くらい空回転させる。
酸素系食器 漂白用洗剤	トレイの浸漬洗浄のみ	200 倍	学期末や汚れのひどい時に使用。湯100ℓに洗剤500gを溶かし、トレイを40分位漬け込む。その後１枚ずつよく洗うこと。
オーブンクリーナー	スチームコンベクションオーブン内部の強い油汚れの洗浄		スチコン内部に噴射し、自動洗浄させる。
床用洗浄剤 （ヨゴレトレールＦ３）	汚れのひどい時や週に一度程度の床洗浄	30 倍	汚れた時、ふりかけてしばらく置いてからブラシ等でこすり洗いし、すすぐ。
次亜塩素酸ナトリウム（12%）	床・溝の掃除	0.02%	散布10分後、水で洗い流す。
	スポンジの消毒		よく洗浄しすすいだ後、液に５分間浸漬する。
	まな板・ポリカゴ・プラスチック製器具の漂白		洗浄後 30分位浸漬する。 金属製の物の漂白は使用禁止。
手指用洗浄剤 （シャボネット）	手指の洗浄	10 倍 希　釈	手指に使用後、よくすすぐ。 容器の水500mℓ に50mℓ
手指消毒用アルコール（アルペット）	手指の消毒		手洗い後、ペーパータオルでよく拭き取ってから使用。
器具消毒用アルコール（アルペットES）	調理台、ラック類や調理器具等の消毒		ドライロール等を使って、水気をよく拭き取ってから使用。

２．洗浄・消毒・保管作業等の衛生管理

(1) 洗浄基準に従い洗剤液を湯温（約40℃）で溶かし洗剤液で汚れ等を十分に洗い落として洗浄、流水すすぎ、水切りを行うこと。

(2) 調理に使用した調理機器や器具類等の洗浄作業は、調理室からできあがった給食を搬出させてから行う。洗浄後は使用区分表示した乾燥消毒保管庫に納め、すぐに消毒する。

(3) 乾燥消毒保管庫はできるだけ使用前まで扉の開閉を避ける。定期的に棚を取り外して清掃し，清潔に保つ。常に保管庫内は整理整頓し、区分表示の場所に保管する。

(4) 消毒保管庫に納められない物は、２回に分けて消毒する。(器具の材質に適した消毒方法を取る)

(5) 下処理室の器具等の洗浄作業は、食品が下処理室から調理室へ送られ、カウンターに食品がなくなれば、洗浄用服・靴に履き替え、指定場所で洗浄作業を開始する。その後配缶・配膳作業に関わる事ができない。

(6) 洗浄後、所定の乾燥消毒保管庫に保管できない器具等はすぐ洗浄室の乾燥消毒保管庫で消毒し、午後の作業開始時に所定の場所に衛生的に保管すること。なお、洗浄室への移動は食材や水が床にこぼれないように運ぶ。

(7) 調理作業中に機器類等の洗浄が必要な場合は、決められた場所で行い、消毒を十分にする。なお、床に水がこぼれないように気をつける。

(8) 食器具や食缶等は下膳後、洗剤液に漬け込み１個ずつ丁寧に洗う。

6 機械・器具類等の取り扱い

調理用機械・器具類等の使用にあたっては、取扱説明書を参照し、また、メーカーや納入業者の指示に従って、適切に取り扱うこと。

不具合が発生していないか、随時点検を行うこと。不具合が発生している場合は、給食センターへ報告して指示を受けること。

１．中心温度計

(1) 正常に作動するか確認する。使用頻度が高いと、正しい温度を示さなくなるので、半年に１回は必ず検査をする必要がある。日常は氷水を0℃、沸騰水98℃と考えて、使用している中心温度計の精度をチェックする。0℃を作るには約500mlの容器に氷200g に水100mlを入れてよくかき混ぜる。少なくとも週１回の頻度でチェックして、記録に残し、誤差が認められたときには、標準温度計で確認する。

(2) 使用前

① 使用する際は、洗浄、消毒した乾いた手で取り扱う。

② センサー部分、まわりをアルコールをしみこませたペーパータオルで消毒する。

③ 再度使用する時には、その都度アルコールでセンサー部分を消毒する。

(3) 使用後

① センサー部分、まわりをアルコールをしみこませたペーパータオルで消毒する。

② 長時間使用しない時は、必ず乾電池を外すこと。

③ 保管箱に入れる。

④ 保管箱は週１回以上洗浄し、消毒する。

２．非接触型表面温度計

(1) 正常に作動するか確認すること。

(2) 使用前

① 使用する際は、洗浄、消毒した乾いた手で取り扱う。

② アルコールをしみこませたペーパータオルで消毒をする。

(3) 使用後

① アルコールをしみこませたペーパータオルで消毒をする。

② 長時間使用しない時は、必ず乾電池を外すこと。

３．冷蔵庫・冷凍庫

(1) 使用区分を扉などに表示し、専用のものを使用する。庫内温度を適切に保つとともに、常に整理整頓し、清潔で衛生的に保持する。

(2) 排水栓は必ず差し込んでおく。

(3) 長期休業中は停止させておく。ただし、保存食用冷凍庫は給食終了日から、２週間後に停止させる。

(4) 作業開始前

① 庫内温度（冷蔵庫5℃以下、冷凍庫－20℃以下）を確認記録する。（作業終了後も行う）

② ドアの取手部分、スイッチまわりをアルコール消毒する。アルコールを噴霧し、ペーパータオルで拭き延ばす。

③ その他、随時消毒をする。

(5) 清　掃

① 扉の内外面と外周面の拭き清掃。放水洗いは厳禁のこと

② 冷却機下の水受け皿を清掃する。

③ 冷却機下の水受け皿から出ている排水管内のほこり・汚れ等を清掃する。

④ 冷凍庫のフィルターを定期的に掃除する。

(6) 消　毒

① 棚板の洗浄後よく乾燥させアルコールを噴霧する。

② 庫内全ての清掃後ペーパータオルで拭き上げアルコールを噴霧する。

4．最高最低温度計

(1) 納入物資用冷蔵庫・冷凍庫、牛乳冷蔵庫に取り付ける。特に夜間など無人で物資保管中の温度を管理する。

(2) 調理場が無人になる時、リセットボタンを押す。

(3) 作業開始前

① 最高最低温度計を確認記録する。

② スイッチまわりをアルコール消毒する。アルコールを噴霧し、ペーパータオルで拭き延ばす。

③ その他、随時消毒をする。

(4) スイッチまわりを清掃する。

5．包丁・まな板消毒保管庫

(1) 作業開始前

① ドアの取手部分、スイッチまわりをアルコール消毒する。アルコールを噴霧し、ペーパータオルで拭き延ばす。

② その他、随時消毒をする。

(2) 清　掃

① 清掃前は電源を切る。

② 毎月、庫内が空の時に、棚板を外して庫内の底部を拭き清掃する。

③ 扉の内外面と本体外面を拭き掃除する。放水洗いは厳禁のこと。

④ 毎週１回、棚板をすべて外して、庫内の壁を清掃する。

(3) 温度設定は90℃、消毒時間は90分間とし、確認・記録する。ただし、温度設定は保管するものに応じて調整する。

６．乾燥消毒保管庫

(1) 各学期の始めに庫内除湿のため、扉を開放して空運転する。

(2) 作業開始前

① ドアの取手部分、スイッチまわりをアルコール消毒する。アルコールを噴霧し、ペーパータオルで拭き延ばす。

② その他、随時消毒をする。

(3) 温度設定は90℃、消毒時間は90分間とし、確認・記録する。ただし、温度設定は保管するものに応じて調整する。

(4) 清　掃

① 庫内が空の時に棚板を外し、底部を拭き清掃する。

② 扉の内外面と機体外面の拭き掃除する。放水洗いは厳禁のこと。

③ 毎週１回、棚板をすべて外し、機内側壁とすのこを清掃する。

７．球根皮むき機・ピーラーカート

(1) 回転軸まわりは注水厳禁のこと。

(2) 運転中は、投入口にふたをする。

(3) 食材を取り出す時は、タライ等で受ける。容器は直置きしない。

(4) 排水が飛び散らないように工夫する。

(5) 作業開始前

① スイッチまわりとモーター部は必ずカラ拭き清掃する。

② 機械内部を点検する。（さび、異物等）

(6) 作業終了後の洗浄

① スイッチまわりとモーター部は必ずカラ拭き清掃する。

② 水が飛び散らないように洗浄する。

③ 洗剤液を温湯（約40℃）に溶かし、洗浄、流水すすぎ、水切りを行うこと。

④ 皮剥き円盤を外して、本体内外と皮剥き円盤を洗浄する。取り外しのできる部分は外して食品の切れ端が残っていないかよく確認し、本体内に汚物を残さないこと。

⑤ 回転盤、ふた、食材を受けた容器は下処理室指定シンク内で洗浄、流水すすぎ、水切りを行い、よく乾燥させておくこと。

⑥ カートの脚部、裏側も洗車ブラシ等で洗浄し、よく水切り乾燥させておく。

⑦ 皮剥き円盤のヤニ状汚れは随時、針金ブラシで取り除く。

⑧ 食品に触れるもの、触れる部分は洗浄後、よく乾燥させる。

８．洗米機

(1) 作業開始前

① ハンドルコックまわり、食品に触れる部分はアルコール消毒する。その他、随時消毒をする。

② 機体内部を点検する。

(2) 洗　　浄

① 洗剤液を温湯（約 40℃）に溶かし、洗浄、流水すすぎ、水切りを行うこと。

② 足部、裏側も洗車ブラシ等で洗浄し、よく水切り乾燥させておく。

③ 取り外しのできる部分は外して米粒が残っていないかよく確認し、本体内に汚物を残さないこと。

④ 部品は下処理室の指定シンク内で洗浄する。

(3) 本体および食品が触れる部分は洗浄後、よく乾燥させる。

９．フードスライサー・移動式フードスライサー置き台

(1) 使用開始前

① 刃は刃こぼれがないかどうか、食品ごと使用前後に確認する。

② 刃以外で直接食品に触れる部分、スイッチまわりをアルコール消毒する。

③ アルコールを噴霧し、ペーパータオルで拭き延ばす。

(2) 洗　　浄

① 刃は刃こぼれがないかどうか、洗浄前後に確認する。

② 水が飛び散らないように洗浄する。

③ 洗剤液を温湯（約 40℃）に溶かし、洗浄、流水すすぎ、水切りを行うこと。

④ 置き台の足部、裏側も洗車ブラシ等で洗浄し、よく水切り乾燥させておく。

⑤ 刃はシンク内で洗浄する。

⑥ 取り外しのできる部分は外して清掃する。食材が残っていないかよく確認する。

(3) 消　　毒

① 本体および置き台は洗浄後、よく乾燥させる。

② 本体および食品に触れる部分は洗浄後、水滴を拭き取りよく乾燥させる。

③ 乾燥後、食品に触れる部分はアルコールを噴霧、消毒を行い衛生的に保持する。

④ 刃物プレートは回転軸から外して包丁まな板消毒保管庫で保管する。

⑤ 輪切りプレートは調節ネジを厚み「０」に戻して包丁・まな板消毒保管庫で保管する。

10．炊飯器

(1) 作業開始前

① 取手部分、スイッチまわり等をアルコール消毒する。

② アルコールを噴霧し、ペーパータオルで拭き延ばす。

③ 機械内部を点検する。

(2) 洗　　浄

① スイッチまわりとモーター部は必ずカラ拭き清掃する。

② 水が飛び散らないように洗浄する。

③ 洗剤液を温湯（約40℃）に溶かし、洗浄、流水すすぎ、水切りを行うこと。

④ 本体内外を洗浄する。取り外しのできる部分は外して食品の切れ端、米粒が残っていないかよく確認し、本体内に汚物を残さないこと。

⑤ 内釜、ふた、食材を受けた容器は指定シンク内で洗浄、流水すすぎ、水切りを行う。

(3) 内釜、ふたはよく乾燥させ衛生的に保持する。

11. フライヤー

(1) 使用抜き油は、使用日等を記入し使用順は適切に行う。

(2) サーモスタットの作動確認、常に気をつける。

(3) サーモスタットの感温部は、注意して取り扱う。

(4) 作業開始前

① 食品に触れる部分、スイッチまわり等をアルコール消毒する。

② アルコールを噴霧し、ペーパータオルで拭き延ばす。

③ 機械内部を点検する。

④ ガス系統を点検する。

(5) 洗　浄

① スイッチまわりとサーモスタット部は必ずカラ拭き清掃する。

② 洗剤液を温湯（約40℃）に溶かし、洗浄、流水すすぎ、水切りを行うこと。

③ 油槽は油を抜いて水が飛び散らないように洗浄する。

④ 油槽内、槽外表面、排気口筒まわり等は特に洗浄に注意し、油汚れを完全に取る。

(6) 油槽内は洗浄後、ペーパータオルで拭き取り、よく乾燥させ蓋をして衛生的に保持する。

12. ガス回転釜

(1) ガスバーナーには水をかけないようにすること。

(2) ハンドルの軸受けと歯車および回転釜の軸受けに週１回注油し、常に軽く動くようにしておく。

(3) ハンドル軸歯車や回転歯車の摩擦、釜をカマドに固定するネジの暖みがないか点検する。

(4) ハンドル部分は作業開始前に随時、アルコールを噴霧し、ペーパータオルで拭き延ばす。(火気使用中のアルコール噴霧は厳禁)

(5) 使用前に機械内部を点検し、釜内部は流水で流す。

(6) 洗　浄

① 水が飛び散らないように洗浄する。

② とくに、水抜き栓を開き、内部まで入念に洗浄する。

③ 洗剤液を温湯（約40℃）に溶かし、洗浄、流水すすぎ、水切りを行うこと。

③ 排水する場合は、静かに回転させ、床に水がこぼれないようにする。

④ 残菜はざる等で受け、床を汚さないようにする。

(7) 内釜、ふたはよく乾燥させ衛生的に保持する。

13. スチームコンベクションオーブン

(1) 使用前

① 正常に作動するか点検、確認しておく。

② 食品に触れる部分、スイッチまわり、取手部分等をアルコール消毒する。

③ アルコールを噴霧し、ペーパータオルで拭き延ばす。

④ 機械内部を点検する。

(2) 洗　浄

① 使用後は、専用のボタンを押してハンドシャワーで庫内を指定洗剤で洗浄する。

② パネル部分は、絶対に水をかけないこと。外面は不織布等で油分を完全にふき取る。

③ スイッチまわりとサーモスタット部は必ずカラ拭き清掃する。

④ 洗剤液を温湯（約 40℃）に溶かし、洗浄、流水すすぎ、水切りを行うこと。

⑤ ホテルパン、専用バット、付属品等はシンク内で洗浄する。

⑥ 付属品等の足部、裏側も洗車ブラシ等で洗浄し、よく水切り乾燥させておく。

⑦ 庫内は特に洗浄に注意し、油汚れを完全に取る。

(3) 消　毒

① ホテルパン、専用バット、付属品等を洗浄後によく乾燥して庫内保管、または乾燥消毒保管庫で保管する。

② 庫内は洗浄後、よく水切りし、よく乾燥させる。

14. 真空冷却機

(1) エアーフィルターが目詰まりしていないか点検する。

(2) 使用前

① パッキン部を点検する。

② 庫内細部、食品に触れる部分、パッキン部、スイッチまわり、取手部分等を入念にアルコール噴霧し、ペーパータオルで拭き延ばす。

③ 機械内部を点検する。

(3) 洗　浄

① 洗剤液を温湯（約40℃）に溶かし、洗浄を行うこと。

② 本体内（内面、露よけ板、温度センサー、扉内面)、パッキン部は使用後、細部まで確実に洗浄し、油分を完全に取る。

③ 本体内下側のパッキン部には油分や調理物がたまりやすいので特に注意して洗浄し、油分を完全に取る。なお、パッキンを傷つけないように気をつける。

④ 給水ストレーナを点検、掃除する。

⑤ 水受けの水を捨てる。

(4) 消　毒

① 庫内は洗浄後、よく水切り乾燥させ、ペーパータオルで拭き取り、衛生的に保持する。なお、水切りは、専用の水切りを使用する。

② 本体内、食品が触れる部分は洗浄、よく乾燥後、アルコールを噴霧、消毒を行い衛生的に保持する。

③ 専用付属品等は乾燥消毒保管庫で保管する。

15. 洗浄機

(1) 電気系統や回転駆動部の注水は厳禁のこと。

(2) 駆動チェーンに注油する。

(3) 長期休業中に、専用粉末剤によって洗浄機の洗浄を行う。

(4) 作業開始前に、タンク内の湯が指定温度（70℃）まで達しているか等確認する。

(5) 洗　浄

① 機体内外の清掃、洗浄ノズルの清掃を行う。取り外せる付属品は、外して清掃すること。

② タンクの湯は60℃位にしてから排水する。

(6) 本体外および周辺は洗浄後、ワイパー等で水分をよく切り乾燥させておく。

16. 給水給湯栓

(1) 手で操作しない。必ずひじで操作すること。

(2) 給湯栓は60℃程度の湯が出るので、火傷をしないように注意し、水と区別する。

(3) 洗浄用に使用し、飲食用、消毒用に使用しない。

(4) 給湯栓は飲食用、消毒用に使用しないこと。洗浄、清掃作業に使用する。

(5) 使用前

① 蛇口やカランまわり等を随時、アルコール消毒する。

② アルコールを噴霧し、ペーパータオルで拭き延ばす。

(6) 洗　浄

① 洗剤液を温湯（約 40℃）に溶かし、洗浄、流水すすぎ、水切りを行うこと。

② 蛇口、カランまわり等は水が飛び散らないように洗浄する。

(7) 蛇口やカランまわりは洗浄、乾燥後アルコールを噴霧する。

17. ホースおよびジョイント

(1) 清掃にのみ使用

(2) 使用後

① 使用後の洗浄は配缶終了後、洗剤できれいに洗い、流水ですすぐ。200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液（次亜塩素酸ナトリウム溶液12%を600倍に希釈）に 5 分間浸漬し、流水ですすぐ。水切りし指定場所にかけて乾燥させ使用時まで、衛生的に保管する。

② ホース内の水を抜いておくこと。（黒カビ、細菌の二次汚染の原因となるため）

18. エアコン

(1) 月に１回、エアーフィルターの目詰まりを点検し、清掃する。

(2) 外部の油汚れやほこり等の拭き取り清掃をする。

19. 換気扇

(1) 月に１回、フィルターの目詰まりを点検し、清掃する。

(2) 洗剤液で洗浄、流水すすぎ、水切りを行い清掃する。

20. シンク・移動シンク

(1) 洗　浄

① 洗剤液を温湯（約40℃）に溶かし、洗浄、流水すすぎすること。

② 排水口、水切りふたは取り除いて内部まで洗浄する。

③ 調理作業中に再度使用する場合は､必要に応じて洗浄および消毒し衛生的に作業できるようにする。

(2) 消　毒

① 下処理室、調理室、洗浄室の各シンクは洗浄後、水をオーバーフローまで満たした中に、次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用濃度0.02%になるように溶かし込み、５分以上溜めて消毒する。

② ただし、下処理室の１槽シンクについては、肉、魚介類用器具とあく取りに使用した器具等を浸漬しながら、30分以上消毒すること。

③ 消毒後は、水洗いし、拭き上げて水切りをし、よく乾燥させておく。

21. カウンター、盛り付け台、棚、戸棚等

(1) 棚、戸棚等は、アルコール消毒する。アルコールを噴霧し、ペーパータオルで拭き延ばす。汚れがひどいときは、随時行うこと。

(2) カウンター、盛り付け台は、使用直前にアルコールを噴霧し、ペーパータオル拭き延ばす。

(3) 清掃後、よく乾燥させ、アルコールを噴霧し、ペーパータオルで拭き延ばす。

22. 調理台、移動作業台、運搬車、ラック等

(1) キャスター等に水をかけないこと。

(2) キャスター軸受けに、週１回注油する。

(3) 使用直前にアルコールを噴霧し、ペーパータオルで拭き延ばす。

(4) 調理室内で使用する運搬車・クラス配膳車はアルコール消毒する。

(5) 洗　浄

① 洗剤液を温湯（約40℃）に溶かし、洗浄、流水すすぎ、水切りを行うこと。

② 水で流した後はワイパー等で水分をよく切り乾燥させておく。脚部、裏側も洗車ブラシで洗浄すること。

③ 調理作業中に再度使用する場合は、汚れや水分を十分取り去った後、ペーパータオルで水気を拭き取った後、アルコールをしみ込ませた専用の不織布やアルコールスプレー等を使用して消毒する。（当日）

④ 下処理室の肉・魚専用移動台は指定場所で洗浄すること。

(6) 消　毒

① 調理台、移動作業台はドライ使用の受けがあるので次亜塩素酸ナトリウム0.02%溶液を５分以上溜めて消毒する。

② 消毒後は水洗いし、拭き上げて水切りをし、よく乾燥させておく。

③ 所定の場所に衛生的に保管する。

23. 調理器具類（ざる、ボール、バケツ、タライ、スパテラ、杓等）

(1) 使用直前

① 破損、異常がないか、また、よく乾燥しているか点検する。乾燥が不足の場合は、再度乾燥させる。

② 容器・器具類は食品の種類や調理過程等により区別して消毒保管庫に保管されたもの、または消毒保管庫で消毒し、衛生的に保管されたものを使用する。

③ 常に清潔に保つとともに、作業用途別にそれぞれ専用のものを使用する。

④ 調理作業中の置き場所は飛沫がかからないように、また、周囲を汚染しないように容器等に入れる。

(2) 洗　浄

① 破損、異常がないか点検する。

② 指定場所で洗浄する。

③ 容器・器具類は食品の種類や調理過程等により区別して洗浄する。また、他と区別しての洗浄消毒が必要な物についてはその方法に従う。

④ 洗剤液を温湯（約40℃）に溶かし洗浄、流水すすぎ、水切りを行うこと。

⑤ 食材の残りや汚れなどを除去し、スポンジ等を用いて洗浄、すすぎを行う。水槽には十分洗浄できるだけの洗い物を入れ、すすぎは流水で丁寧に行う。

⑥ 下処理室用の調理器具類は下処理室から食品を全て調理室へ送った後、下処理室指定場所で洗浄作業する。

⑦ 食肉、魚介類用、卵、あく取りに使用した器具は食材や水が落下しないように配慮して下処理室へ運び下処理室指定場所で洗浄作業する。

⑧ 調理室の器具類等を洗浄室で洗浄する場合は、作業台等に積んでまとめ、食材や水をこぼさないように配慮し洗浄室へ運び、洗浄作業を行うこと。

(3) 消　毒

① 容器･器具類は食品の種類や調理過程等により区別して消毒保管庫に納めてすぐに消毒すること。消毒保管庫の庫内温度は、保管するものの材質により温度･時間を設定する。

② 下処理室の包丁まな板洗浄消毒保管庫で消毒できない調理器具類は、水気が落下しないように配慮し洗浄室へ運び、乾燥消毒保管庫に区分して納めすぐに消毒すること。

③ 調理室の器具類等は洗浄室で洗浄後、乾燥消毒保管庫に区分して納めすぐに消毒すること。

④ 午後の作業開始前に取り出し使用時まで用途別に衛生的に保管する。

⑤ 消毒保管庫への収納は用途別に行い、機能的に使用できるように常に整理整頓を心がける。また、常時使用しないものは消毒保管庫で消毒後、保管庫から出して 使用時まで清潔に保管する。再度使用する時は前日に消毒保管庫で消毒すること。

24. 包　丁

(1) 使用直前

① 刃こぼれを点検する。

② 専用の包丁、まな板消毒保管庫に保管されたものを使用する。

(2) 洗　浄

① 指定場所で洗浄作業する。

② 刃は刃こぼれがないか使用前後に点検し、記録する。【刃こぼれ点検記録票】

③ 洗剤液を温湯（約40℃）に溶かし洗浄、流水すすぎ、水切りを行うこと。

④ 一体型でないものは、柄、つなぎ目等の洗浄には特に注意すること。

(3) 専用の包丁、まな板消毒保管庫に保管する。

25. まな板

(1) 専用の包丁まな板消毒保管庫に保管されたものを使用する。

(2) 洗　浄

① 指定場所で洗浄作業する。

② 洗剤液を温湯（約40℃）に溶かし、すみずみまでよくこすり洗浄、流水すすぎ、水切りを行うこと。

(3) 洗浄後の各シンクに溜めた次亜塩素酸ナトリウム0.02%溶液に５分以上浸漬後、水洗い、水切りし、専用の包丁まな板消毒保管庫に保管する。

26. スポンジ、ナイロンタワシ等

(1) 作業区分ごとに洗浄、消毒し、よく乾燥させたものを使用すること。

(2) 使用後は、用途別に専用の容器に入れ、作業終了時に付着したカスなどを落とし、洗剤を使用して洗浄する。

(3) 洗浄、水洗い後、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒する。

(4) よく乾燥させ、所定の場所に衛生的に保管すること。

27. 保冷剤

(1) 使用前

① 破損がないか点検する。

(2) 使用後

① 洗浄液で洗い流水ですすぎ、ペーパーで水気を拭き取る。

② アルコールで拭いて消毒し、冷蔵庫に入れる。

木製の器具は使用しない。

7 食缶・食器・食器具類の取り扱い

1．食　缶

(1) 使用直前

① 破損、異常ないか、よく乾燥しているか点検する。

② 消毒保管庫で消毒されたものを使用する。

(2) 洗　浄

① 献立ごとに残菜をまとめて計量する。

② 流水で中の残菜を洗い流すこと。

③ 洗剤を溶かした温湯（約40℃）のシンクに漬け込み１つずつ手洗いで洗浄する。

④ 流水で３回以上すすぐ。

⑤ 洗浄機（各槽の湯温70℃以上）が正常に作動していることを確認し、洗浄機で洗浄する。

(3) よく水を切った後、すぐに消毒保管庫に納めて消毒し保管する。（保管庫の設定は90℃で90分間）

2．食器かご

(1) 破損、異常ないか、よく乾燥しているか点検する。

(2) 洗　浄

① 洗剤を溶かした温湯（40℃程度）のシンクに漬け込み１つずつ手洗いで洗浄する。

② 洗浄機（各槽の湯温70℃以上）が正常に作動していることを確認し、洗浄機で洗浄する。

(3) 食器類を納めて消毒保管庫に保管する。

3．強化磁器食器

(1) 使用開始前

① 破損、異常ないか、よく乾燥しているか点検する。

② 破損やヒビ、カケのないように丁寧に取り扱う

③ 食器の入った食器かごを積み重ねない。

(2) 洗　浄

① 破損やヒビ、カケのないように丁寧に取り扱う。

② 食器の入った食器かごを積み重ねない。

③ 水槽に十分な量の温湯を張ってから、食器を浸漬する。（逆は破損のもと）特に浸漬時の破損を防ぐよう取り扱いには注意すること。

④ 種類の違う食器を一緒に漬け込んだり洗ったりしない。

⑤ 指定された洗剤類やスポンジ等以外のものを使用しない。

⑥ 洗剤を溶かした温湯（約40℃）に漬け込み洗浄する。

⑦ たんぱく質、脂質、でんぷん等の残留物がないように１枚ずつ丁寧に洗浄する。
⑧ 洗剤の残留や汚れの落ち具合等について、確認しながら流水でよくすすぐ。
⑨ 洗浄機が（各槽の温湯70℃以上）正常に作動していることを確認し、食器洗浄機ですすぎを行う。
⑩ 洗浄機から出てきた食器は、直接手で受け取るようにする。
⑪ 器具類を同種類ごとにまとめ、食器洗浄機が正常に作動していること（各槽の温湯70℃以上）を確認し、すすぎを行う。
⑫ 献立に応じて指示された食器具を準備する。

(3) 消　毒
① 破損やヒビ、カケのないように丁寧に取り扱う。
② 食器の入った食器かごを積み重ねない。
③ 翌日の給食数に応じて、指示された食器具を食器かごに納め、すぐに消毒保管庫に入れて消毒し、翌日まで衛生的に保管する。（食器等の材質により保管庫の温度・時間を設定する）

４．食器具類（スプーン、はし、玉しゃくし、パンはさみ等）
(1) 作業開始前
① 破損、異常がないか、よく乾燥しているか点検する。
② 献立に応じて指示された食器具が準備されているか点検する。

(2) 洗　浄
① 破損、異常ないか点検する。
② 残菜を取り除き、洗剤を溶かした温湯（約 40℃）に浸す。
③ １本ずつ丁寧に洗浄する。
④ スポンジ等で洗い、たんぱく質、脂質、でんぷん等も残留しないように洗浄する。
⑤ 器具類を同種類ごとにまとめ、食器洗浄機が正常に作動していること（各槽の温湯70℃以上）を確認し、すすぎを行う。
⑥ 献立に応じて指示された食器具を準備する。

(3) よくすすぎ、水切りした後、消毒保管庫に入れて消毒し保管する。

５．トレイ
(1) 破損、異常がないか、よく乾燥しているか点検する。
(2) 洗剤を溶かした温湯（約40℃）に浸し、１枚ずつ柔らかいスポンジで洗う。
(3) 翌日の給食数に応じてトレイかごに納めて消毒保管庫に入れ、消毒保管する。（保管庫は、材質により温度・時間を設定する）

8 清　掃

1．ドア・床・内壁・排水溝・会所

(1) 調理作業中は床に水や食材等を落とさないように留意し、ドライ運用する。

(2) 施設の床面（排水溝を含む）および内壁のうち床面から１ｍまでの部分および手指の触れる場所は1日に1回以上､床面から１m以上の部分は１月に1回以上清掃する。

(3) 調理室内の掃除は、水を落とさないように留意し、ドライ運用する。

(4) カビの発生、破損、異常等ないか、よく乾燥しているか点検する。

(5) 洗　浄

① 週に一度程度、または汚れがひどい時はそのつど、所定の床専用洗浄剤を使用し清潔に保つ。

② 下処理室・検収室・準備室は、下処理室での使用済み器具の洗浄作業終了後に行う。

(6) 消　毒

① 洗浄終了後に調理室と洗浄室の排水溝・会所に次亜塩素酸ナトリウム0.02％溶液を撒いて消毒し、よく乾燥させておく。

② 下処理室・検収室は、下処理室での使用済み器具の洗浄作業終了後に、また準備室は午後の作業終了時に排水溝・会所に次亜塩素酸ナトリウム0.02％溶液を撒いて消毒し、よく乾燥させておく。

③ 準備室・食品庫・ランチルーム・各階の配膳コーナーは、次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸したモップで拭き掃除する。

2．清掃用具

(1) 作業終了時に、調理過程等により区別して洗浄し、区別して清潔に保つ。

(2) 清掃用具等は用途別に区別して使用する。作業終了後に洗浄し清潔に保つ。

(3) 使用後は洗浄し、よく乾燥させ、必要に応じて消毒を行う。

(4) 専用の場所に保管する。

3．グリストラップ

(1) 作業終了時に、グリストラップ内の粗集器に食材の残渣やごみ等が残っていないように洗剤でこすり洗いし掃除する。

(2) 管の目詰まりの原因になったり、また汚れが悪臭や細菌・害虫の温床にもなるので常にきれいにしておく。（清掃用のゴム手袋を着用する）

(3) その周辺も清掃し清潔に保つ。

9　残菜およびごみ等の処理

１．ごみ置き場

(1) ごみ箱は回収後には洗浄消毒を行い、その周辺も清潔に保つ。

(2) 厨芥容器･･調理場内はふた付きの物を使用する。配膳終了後に洗浄し清潔に保つ。

(3) ごみ置き場･･調理室外の指定場所に置き、害虫、動物等に侵されないように措置る。

(4) 使用後はよく洗浄し清潔に保つ。

２．リサイクルごみ

(1) 種別ごとに分別する。また、集積場所もよく清掃し、ハエ、ゴキブリの発生を予防する。

(2) 回収後、洗い、水気を切り適切に処理すること。

(3) 空き缶は、押しつぶして集積しておき、まとめて処理する。

(4) 段ボール、廃油はまとめて保管する。

(5) 破損した食器は、汚れを落とし専用容器に衛生的に保管する。

３．残菜の処理

(1) 残菜の処理は、ふた付きの専用容器に入れ、適切に行う。

(2) 給食後下膳した時に、献立別に回収し専用のはかりで計量する。

(3) 計量した数字は、指定用紙【献立別残菜報告書】に記入する。

(4) 返却された残菜は非汚染作業区域に持ち込まないこと。

４．ごみの処理

(1) ごみの処理は適切に行う。

(2) 使用済みの容器、包装紙等は、室内に散乱しないよう、直ちに決まった場所に運ぶ。

(3) ごみは、その種類別にごみ入れ容器（ごみ袋）に入れ、汚染、汚水、悪臭が漏れないようにする。ごみ入れ容器は、調理室内に持ち込まない。

(4) ごみは、収集日時、集積場所を確認して、ごみシールを貼り、適切に処理すること。また、集積場所もよく清掃し、ハエ、ゴキブリの発生を予防する。

１０ その他

１．衛生管理に関する点検、記録

(1)【学校給食日常点検票】により、自主管理を行い、記録する。点検票は学校長及び給食センター所長に毎日提出する。

(2) 使用水について日常点検、残留塩素濃度の測定をする。

(3) 異常を認め、または遊離残留塩素濃度が基準に満たない場合は、再検査を行い、適と判定してから使用する。(0.1ppm 以下の時は、使用しない)

(4) 冷蔵庫や冷凍庫の庫内温度や中心温度計等の計器類が正常に作動するかを、毎日作業前に確認し記録する。

(5) その他自主的な点検表を作成し、衛生面でのチェックや調理設備・器具等の整備点検を確実に行い、円滑な業務につなげる。【自主衛生検査報告書】

２．付帯業務

(1) 日誌、記録用紙、報告書等帳票類への記帳を行う。(「記録帳票類一覧」参照)

(2) 学校の行事や学校菜園等、学校側の要請がある時は、協力する。

(3) 食物アレルギーの除去食について指示があった場合は実施する。

(4) 学校が計画した独自献立の指示があるときは実施する。

(5) 食品・機械、器具等を取り扱う際、調理作業工程時等で異常を発見した場合は、ただちに学校栄養職員（栄養教諭）に報告し指示を受ける。【学校給食異物混入等事故報告書】学校→教育委員会（給食センター）に報告する。

(6) 施設、設備に異常があれば、学校、教育委員会（給食センター）に報告し、指示をうける。【学校給食異物混入等事故報告書】学校→教育委員会（給食センター）に報告する。

(7) 学校栄養職員(栄養教諭)、保健所、その他の立ち入りがある場合は、協力すること。

３．定期的な業務

(1) 定期的に、日頃実施できない清掃、消毒、点検を行い、業務の履行に支障のないように努める。

① 調理機器、器具類は、この手引きに従って、点検および手入れを行う。なお、運搬車、移動台等のキャスターは、汚れを落とし注油する。

② ナット、ワッシャー等のゆるみがないかを確認する。

③ 食品庫、事務室等に設置されている換気扇の清掃を行う。

④ 窓ガラス、網戸、調理室周辺等をきれいに清掃する。

⑤ 備品、殺菌灯・蛍光灯などの消耗品は在庫品の点検整備を行う。

⑥ 殺菌灯は取扱書に従って定期的に取り替える。

(2) 各学期の給食の開始前、終了後の３日間を日常業務や定期的な業務で実施することのできない清掃、点検、消毒等を行う日とし、施設、設備、器具の衛生管理に努める。

① 日常業務で整理、清掃が行き届きにくい箇所を重点的に行う。また、食器具や食缶等も念入りに磨き、洗浄する。

② 床の磨きや天井の清掃、その他施設の整備を行う。

③ 調理室周辺の草取り等を行い、周辺の環境整備に努める。